

# DBS51

四川省地方标准

DBS 51/003-2016

---

食品安全地方标准  
半固态复合调味料

2016-07-15 发布

2017-01-15 实施

四川省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替并废止 DB 51/T394—2006；

与 DB 51/T394—2006 相比，除编辑性修改以外，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全地方标准 半固态复合调味料”；
- 修改了微生物限量要求，按分类分别作出了规定；
- 取消了水分、氨基酸态氮、食盐、总酸指标；
- 增加了产品分类、酸价指标、过氧化值指标、粉料包的水分指标、农药残留限量要求、兽药残留限量要求。

本标准主要起草单位：四川省调味品协会、四川省卫生和计划生育监督执法总队。

本标准主要起草人：李幼筠、刘红玉、冯玲、杜宝佺、谢绍洲、刘晓中、李琳玲、鲜仕举、佟丽、王丽蓉、李栋钢、但晓容、龚永泽、尹宗德。

DB 51/T394—2006的历次发布情况为：

- DB 51/T394—2003。

# 食品安全地方标准

## 半固态复合调味料

### 1 范围

本标准适用于以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配制、加工、分料包装或混合包装而成，配备或不配备粉料包的半固态复合调味料。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 产品分类

按使用方法分为即食类半固态复合调味料、烹饪类半固态复合调味料、腌卤类半固态复合调味料。

#### 3.1 即食类半固态复合调味料

经过灭菌，可直接食用的半固态复合调味料。

#### 3.2 烹饪类半固态复合调味料

配备或不配备粉料包，用于烹饪的半固态复合调味料。

##### 3.2.1 调味料包

以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配制、加工、分料包装或混合包装而成的具备调味功能的料包统称为调味料包，不含粉料包。

##### 3.2.2 粉料包

以淀粉或米粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、香辛料等其他原料，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪的粉状料包。

#### 3.3 腌卤类半固态复合调味料

用于制作香肠、酱腌肉、卤制品等的半固态复合调味料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 调味品应符合 GB/T 20903 以及相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.3 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	即食类	烹饪类		腌卤类		
		调味料包	粉料包			
水分/(g/100g)	≤	—	—	15.0	—	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5.0	5.0	—	5.0	GB/T 20293
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	0.25	—	0.25	GB/T 5009.37
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5				GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0				GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0				GB/T 18979

<sup>a</sup>仅限于含油型的产品。

#### 4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	5	2	100 CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

<sup>b</sup>仅限于即食类的产品。

#### 4.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

#### 4.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和国家有关规定。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 标志、标签

预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

---