



412800S-2017



河南忘不掉食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2017

半固态调味酱

2017-11-24 发布

2017-11-24 实施

河南忘不掉食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南忘不掉食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：连庆华。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黄豆酱、香菇（经清洗、切丁）、牛肉（经清洗、切碎）、大豆油、小麦粉、白芝麻、花生、白萝卜、豆瓣酱、豆豉、辣椒、麻椒、甜面酱（小麦粉、水、食用盐、白砂糖、山梨酸钾、芝麻油经炒制）、绵白糖、酱油、水、芝麻油、味精、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡精、香辛料（八角、小茴香）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾其中的几种为原料，经预处理、混合炒制、灌装、杀菌、包装而制成的半固态调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠、味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.19 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 白萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.24 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	具有本产品应有的色泽	从样品中取出 100g, 将内容物倒入洁净的烧杯中, 在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味。
气味	具有原辅料混合后特有的香味, 无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味, 无异味	
性状	半固态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

产品出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、香菇（经清洗、切丁）、牛肉（经清洗、切碎）、大豆油、小麦粉、白芝麻、花生、白萝卜、豆瓣酱、豆豉、辣椒、麻椒、甜面酱（小麦粉、水、食用盐、白砂糖、山梨酸钾、芝麻油经炒制）、绵白糖、酱油、水、芝麻油、味精、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡精、香辛料（八角、小茴香）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾其中的几种为原料，经预处理、混合炒制、灌装、杀菌、包装而制成的半固态调味酱。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南忘不掉食品有限公司

2017年10月24日