



410366S-2018



河南盛世粮油有限责任公司企业标准

Q/HSSY 0006S-2018

五味羹

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

河南盛世粮油有限责任公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南盛世粮油有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南盛世粮油有限责任公司。

本标准主要起草人：张永星，孙强。

H N

Q B

五味羹

1 范围

本标准规定了五味羹的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生姜、红糖、枸杞、黑芝麻、黑花生、黑豆、红枣、蜂蜜为原料，鲜生姜经拣选、清洗、粉碎、榨汁，黑芝麻、黑花生、黑豆炒制粉碎，加入红糖、红枣、枸杞熬制，最后加入蜂蜜，灌装杀菌、包装而成五味羹。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 红糖：应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻：应符合 GB 11761 的规定。
- 2.1.5 黑花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 枸杞：应符合 DBS 64/ 001 的规定。
- 2.1.9 生产加工用水应符合：GB 5749 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	检验方法
组织形态	粘稠状、组织细腻	取样品1g 置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及组织形态、杂质、嗅其气味；用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味及滋味	具有原料特有的气味、滋味，口感好无异味	
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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量 %	≥ 55.0	GB/T 10786
可溶性固形物含量（20℃，按折光计法） %	≥ 5.5	GB/T 10786
pH	5.4-6.7	GB/T 10786
干燥物含量（质量分数） %	≥ 12.0	GB/T 10786
灰分 g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB4789.15
酵母，CFU/g ≤	25				GB4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1和 GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求：

污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留量应符合 GB2763 规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

五味羹是以生姜、红糖、枸杞、黑芝麻、黑花生、黑豆、红枣、蜂蜜为原料，鲜生姜经拣选、清洗、粉碎、榨汁，黑芝麻、黑花生、黑豆炒制粉碎，加入红糖、红枣、枸杞熬制，最后加入蜂蜜，灌装杀菌、包装而成五味羹。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》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南盛世粮油有限责任公司

H N

Q B