



410835S-2018



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0016S-2018

半固态（酱）调味料

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 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。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：李林正、李宏龙、谌雪娇、李轩、宋亚旭。

H N

Q B

半固态（酱）调味料

1 范围

本标准规定了半固态（酱）调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以符合要求的水果（红枣、沙棘、桑葚、无花果、蓝莓、草莓、乌梅、黑加仑）或蔬菜（生姜、南瓜、番茄、红萝卜、甜菜、紫薯、菠菜、辣椒、芹菜、紫甘蓝）其中一种为主要原料，加入白砂糖、食用植物油（大豆油、葵花籽油）、食盐、水中的一种或几种或不加入，添加食品添加剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、阿拉伯胶、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯）中的一种或几种或不添加，经预处理、打浆（或破碎）、配料、浓缩、杀菌、包装等工序制成的非即食半固态（酱）调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果、蔬菜：应新鲜、清洁、无污染、无腐烂并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

2.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用植物油：大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定；葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定

2.1.4 食盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定

2.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 28303 的规定。

2.1.7 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 的规定。

2.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定

2.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 羟丙基淀粉：应符合 GB 29930 的规定。

2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 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
性状	粘稠状流动液体，不明显的固液分离现象	取 50g 产品，将其置于洁净烧杯中，自然

色泽	具有该品种应有的色泽	光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其 气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味	具有该品种应有的气味，无其它异味	
滋味	具有该品种应特有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/ (g/100g)	≤ 65	GB 5009. 3
食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 20	GB 5009. 44
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5	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

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3MPN/g	1. 5 MPN/g	GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母	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	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、食盐、酸价、过氧化值、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

半固态（酱）调味料是以符合要求的水果（红枣、沙棘、桑葚、无花果、蓝莓、草莓、乌梅、黑加仑）或蔬菜（生姜、南瓜、番茄、红萝卜、甜菜、紫薯、菠菜、辣椒、芹菜、紫甘蓝）其中一种为主要原料，加入白砂糖、食用植物油（大豆油、葵花籽油）、食盐、水中的一种或几种或不加入，添加食品添加剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、阿拉伯胶、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯）中的一种或几种或不添加，经预处理、打浆（或破碎）、配料、浓缩、杀菌、包装等工序制成的非即食半固态（酱）调味料。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 的规定。

河南中大恒源生物科技股份有限公司