



411381S-2018



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0004S-2018

腌制料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。
本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：孟成。

H N

Q B

腌制料

1 范围

本标准规定了腌制料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种为主要原料，添加黑胡椒粉、洋葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉桂粉、芹菜籽粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、甜菊糖苷、黄原胶、麦芽糊精、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、全脂乳粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、大豆蛋白粉、小麦粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、碳酸钠、鸡肉粉、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、大豆油、麻辣味香精、辣椒味香精、蒜味香精、姜味香精、肉味香精、鸡肉味香精中的部分，经过配料、混合、包装加工而成的非即食腌料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.5 洋葱粉、蒜粉、姜粉、肉桂粉、芹菜籽粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.7 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.17 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 或 GB/T 22493 的规定。

2.1.21 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 木薯淀粉应符合 NY/T 875 或 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.25 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 或 DBS41/001 的规定。

2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.28 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.29 麻辣味香精、辣椒味香精、蒜味香精、姜味香精、肉味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 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	固态	适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
甜菊糖苷 ^a , g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
磷酸盐 (PO ₄ ³⁻) ^b , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) ^c , mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
备注: a: 该指标仅限于添加甜菊糖苷的产品。 b: 该指标仅限于添加磷酸盐的产品。 c: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

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、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种为主要原料，添加黑胡椒粉、洋葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉桂粉、芹菜籽粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、甜菊糖苷、黄原胶、麦芽糊精、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、全脂乳粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、大豆蛋白粉、小麦粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、碳酸钠、鸡肉粉、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、大豆油、麻辣味香精、辣椒味香精、蒜味香精、姜味香精、肉味香精、鸡肉味香精中的部分，经过配料、混合、包装加工而成的非即食腌料。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 DBS 41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南博明食品有限公司