



411693S-2017



濮阳市世排食品有限公司企业标准

Q/PSP 0001S-2017

梅菜扣肉

2017-07-26 发布

2017-07-26 实施

濮阳市世排食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由濮阳市世排食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾世排，张媛媛，张爱琴，宋丹丹。

H N

Q B

梅菜扣肉

1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉为原料，经解冻、修整、分割，加入生活饮用水预煮（肉煮6成熟）红烧（肉凉后，肉皮上面抹上老抽上色后加热）、油炸（大豆油）、肉凉后切片、装碗（加入梅干菜、生活饮用水、白砂糖、海鲜酱（非发酵复合半固态甜酸类调味料）、柱候酱（复合半固态咸甜类调味料）、耗油、辣椒酱、豆腐乳），真空包装、高温杀菌（杀菌30分钟，121℃）、装箱加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 梅干菜应符合 NY/T 960-2006 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 柱候酱应符合 Q/GZZMZ0007S-2014 的规定。（见附录 A）
- 2.1.8 海鲜酱应符合 Q/GZZMZ0008S-2014 的规定。（见附录 B）
- 2.1.9 耗油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 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	肉呈片状	取200g倒于洁净的小瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、形状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	肉呈浅棕红色	
气味	具有猪肉、香辛料混合气味，无异味	
滋味	具有猪肉应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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，%	≥ 70	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的规定，并按 GB 4789.26 的规定检测。

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 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家相关标准规定

附录 A

H N

Q B

ICS

备案号

441604S-2014

Q/GZZMZ

广东省食品安全企业标准

有效期：叁年

Q/GZZMZ 0007 S-2014

代替Q/GZZMZ 0007 S-2011

复合半固态咸甜类调味料

2014-05-01 发布

2014-05-01 实施

广州市致美斋酱园有限公司 发布

Q/GZZMZ 0007 S-2014

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行编写。

本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准由广州市致美斋酱园有限公司提出。

本标准由广州市致美斋酱园有限公司起草。

本标准主要起草人：曹衍文 何月华 肖虹 刘亮明 梁伟雄

本标准适用于广州市致美斋酱园有限公司（地址：广州市白云区三元里大道路 828 号之一）及属下的广州致美斋食品有限公司（地址：广州市白云区三元里大道 808 号），广州市致美斋酱园有限公司副食品分公司（地址：广州市白云区三元里大道路 828 号之一）。

本标准代替 Q/GZZMZ 0007 S-2011《复合半固态咸甜类调味料》。

本标准与 Q/GZZMZ 0007 S-2011《复合半固态咸甜类调味料》相比主要变化如下：

- 修改了标准范围；
- 修改了产品分类的描述；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料品种及其技术要求；
- 修改了理化指标及其试验方法；
- 修改了微生物指标及其试验方法；
- 修改了食品添加剂品种及其使用量规定；
- 增加了食品添加剂的试验方法；
- 修改了检验规则；
- 修改了标签、标志要求；
- 修改了包装要求；
- 修改了保质期规定。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/GZZMZ 0007 S-2011。

复合半固态咸甜类调味料

1 范围

本标准规定了复合半固态咸甜类调味料的技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以豆酱为主要原料，选择性添加酿造酱油、酿造食醋、水、赤砂糖、白砂糖、小麦粉、食用盐、盐渍柠檬、盐渍酸梅、盐渍蒜肉、盐渍辣椒、盐渍生姜、豆豉、食用植物油、番茄酱、生姜、洋葱、生姜、芝麻、花生、干姜、胡椒、沙姜、丁香、桂皮、八角、小茴香、花椒、大米、罗汉果、橘皮、虾米、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、红曲米、乙基麦芽酚，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的复合半固态咸甜类调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1354	大米
GB 1355	小麦粉
GB/T 1532	花生
GB 1902	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1904	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2718	酱卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4805	食品罐头内壁环氧酯涂料卫生标准
GB 4926	食品添加剂 红曲米（粉）
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定

Q/GZZMZ 0007 S-2014

GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
GB/T 5009.40	食品卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8817	焦糖色
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB/T 11761	芝麻
GB 12487	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 13736	食品添加剂 山梨酸钾
GB/T 14215	番茄酱罐头
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 18186	酿造酱油
GB 18187	酿造食醋
GB 19778	包装玻璃容器 铅、镉、砷、镍溶出允许限量
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 30383	生姜
QB/T 2343.1	赤砂糖
QB/T 2845	呈味核苷酸二钠
NY/T 1071	洋葱
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
SB/T 10439	酱腌菜
SC/T 3204	虾米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DB62/T 524	豆浆
DBJ440100/T 33	半固态(酱)调味品卫生规范
国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 定量包装商品计量监督管理办法	
国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 食品标识管理规定	
中华人民共和国药典 2010年版 一部	

Q/GZZMZ 0007 S-2014

3 产品分类

依产品原料配方不同分为以下品种：柱侯酱、排骨调味酱、叉烧调味酱、调味酱、多味酱、沙茶调味酱。

3.1 柱侯酱

以豆酱为主要原料，配以赤砂糖、白砂糖、小麦粉、酿造酱油、酿造食醋、水、食用盐、盐渍柠檬、盐渍酸梅、盐渍蒜肉、生葱、食用植物油、桂皮、八角、小茴香、花椒、大米、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的复合半固态甜味调味料。

3.2 排骨调味酱

以豆酱为主要原料，配以水、酿造酱油、豆豉、盐渍蒜肉、白砂糖、食用植物油、番茄酱、酿造食醋、盐渍生姜、食用盐、盐渍辣椒、盐渍酸梅、胡椒、生姜、桂皮、丁香、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、羧甲基纤维素钠、红曲米、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的复合半固态甜味调味料。

3.3 叉烧调味酱

以豆酱为主要原料，配以白砂糖、酿造酱油、水、盐渍蒜肉、食用植物油、食用盐、花椒、小茴香、八角、丁香、罗汉果、橘皮、桂皮、大米、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、红曲米、谷氨酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的复合半固态甜味调味料。

3.4 调味酱

以豆酱为主要原料，配以酿造酱油、赤砂糖、酿造食醋、豆豉、水、盐渍酸梅、食用植物油、盐渍蒜肉、食用盐、八角、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、山梨酸钾，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的复合半固态甜味调味料。

3.5 多味酱

以豆酱为主要原料，配以酿造酱油、水、盐渍蒜肉、食用植物油、白砂糖、洋葱、芝麻、干姜、沙姜、胡椒、桂皮、八角、小茴香、花椒、大米、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、山梨酸钾，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的复合半固态甜味调味料。

3.6 沙茶调味酱

以豆酱为主要原料，配以酿造酱油、水、洋葱、食用植物油、赤砂糖、盐渍蒜肉、花生、虾米、盐渍辣椒、食用盐、沙姜、谷氨酸钠、山梨酸钾，经原料处理、调配煮制、灭菌、包装而成的复合半固态甜味调味料。

4 技术要求

4.1 主要原料及辅料要求

- 4.1.1 豆酱应符合 GB 2718 要求。
- 4.1.2 酿造酱油应符合 GB 18186 要求。
- 4.1.3 酿造食醋应符合 GB 18187 要求。
- 4.1.4 豆豉应符合 DB52/T 524 要求。

Q/GZZMZ 0007 S-2014

- 4.1.5 水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.6 赤砂糖应符合 GB/T 2343.1 要求。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB 317 要求。
- 4.1.8 小麦粉应符合 GB 1355 要求。
- 4.1.9 食用盐应符合 GB 5461 要求。
- 4.1.10 盐渍柠檬、盐渍酸梅、盐渍蒜肉、盐渍辣椒、盐渍生姜应符合 SB/T 10439 要求。
- 4.1.11 番茄酱应符合 GB/T 14215 要求。
- 4.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.13 生葱应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.14 洋葱应符合 NY/T 1071 要求。
- 4.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。
- 4.1.16 花生应符合 GB/T 1532 要求。
- 4.1.17 虾米应符合 SC/T 3204 要求。
- 4.1.18 干姜、胡椒、沙姜、桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 要求。
- 4.1.20 大米应符合 GB 1354 要求。
- 4.1.21 罗汉果、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2010 年版一部要求。
- 4.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 要求。
- 4.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 要求。
- 4.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1904 要求。
- 4.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB/T 2845 要求。
- 4.1.26 焦糖色应符合 GB 8817 要求。
- 4.1.27 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 要求。
- 4.1.28 山梨酸钾应符合 GB 13736 要求。
- 4.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1902 要求。
- 4.1.30 红曲米应符合 GB 4926 要求。
- 4.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 要求。
- 4.1.32 调味料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有该品种产品本身应有的色泽
滋味和气味	具有该品种产品本身特有的滋味和气味，无异味
组织形态	呈半固态状
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

Q/GZZMZ 0007 S-2014

表 2 理化指标

项 目		指 标
总酸 (以乳酸计) / (g/100g)	≤	2.0
食盐 (以氯化钠计) / (g/100g)	≤	5.0
谷氨酸钠 / (g/100g)	≤	0.5
水分 / (g/100g)	≤	85.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	1.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目		指 标
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤	30
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定, 见表 4。

表 4 食品添加剂

添加剂名称	使用量	备注
羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	同一功能的食品添加剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不超过 1。
乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	
羟甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	
谷氨酸钠	按生产需要适量使用	
焦糖色	按生产需要适量使用	
呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	
红曲米	按生产需要适量使用	
山梨酸钾	≤1.0g/kg	
苯甲酸钠	≤1.0g/kg	
乙基麦芽酚	按生产需要适量使用	

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

在自然光线下, 以清洁的白色器皿盛装, 用目测、鼻嗅、品尝的方法进行测定。

6.2 理化指标检验

Q/GZZMZ 0007 S-2014

6.2.1 总酸（乳酸）、食盐

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

6.2.2 谷氨酸钠

按 SB/T 10371-2003 中 5.2.1 规定的方法测定。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验**6.3.1 大肠菌群**

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法 规定的方法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.4 食品添加剂检验

山梨酸钾、苯甲酸钠按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则**7.1 原辅材料入库检验**

原料入库前应由化验室按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验**7.2.1** 产品出厂须经化验室逐批检验，检验合格并签发合格证明后方可出厂。**7.2.2** 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、总酸、食盐、谷氨酸钠、水分、大肠菌群。**7.3 型式检验****7.3.1** 型式检验项目按本标准规定的全部项目进行检验。**7.3.2** 正常生产时，型式检验每半年进行一次。**7.3.3** 下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品停产半年后，恢复生产时；
- b) 正式投产后，如原料供应商或产地有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 对产品有争议，需要仲裁时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时；
- f) 更换生产设备时。

Q/GZZMZ 0007 S-2014

7.4 仲裁检验

供需双方对产品质量有争议时，双方可商请法定质量监督机构进行检验。

7.5 组批

同一原料、同一配方、同一工艺、同一班次所生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.6 抽样方法

7.6.1 出厂检验时，每批产品随机抽取独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.6.2 型式检验时，任一批产品抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.7 判定规则

7.7.1 出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.7.2 型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 定型包装产品的标签要求应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》及国家相关法律法规的规定。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

各类包装材料必须清洁、卫生、环保、无毒、无害，并完全符合相应的标准和相关规定。

8.2.1 玻璃瓶应符合 GB 19778 要求。

8.2.2 塑料瓶、塑料罐应符合 GB 9587、GB 13113 要求。

8.2.3 直接接触食品的塑料瓶盖应符合 GB 9687 要求。

8.2.4 直接接触食品的瓶盖内垫片或涂料应符合 GB 9687、GB 4805 要求。

8.2.5 纸箱应符合 GB/T 6543 要求。

8.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋及剧烈震动，装卸时应小心轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风良好的仓库中，保持包装完整，离地 10cm 离墙 30cm 以上，并不得与有毒、有害、易挥发、易腐蚀的物品共处贮存。入库后的产品，应掌握先进先出的原则。

8.4.2 在本标准规定的贮存条件下，保质期自产品生产之日起计 12 个月。

附录 B

10718

ICS

备案号: 441771 S-2014

Q/GZZMZ

广东省食品安全企业标准

Q/GZZMZ 0008 S-2014
代替Q/GZZMZ 0008 S-2011

有效期: 叁年

非发酵复合半固态甜酸类调味料

2014-04-01 发布

2014-05-01 实施

广州市致美斋酱园有限公司 发布

Q/GZZMZ 0008 S-2014

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行编写。

本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准由广州市致美斋酱园有限公司提出。

本标准由广州市致美斋酱园有限公司起草。

本标准主要起草人：何月华 官衍文 刘奕明 梁伟雄 肖虹

本标准适用于广州市致美斋酱园有限公司（地址：广州市白云区三元里大道路 828 号之一）及属下的广州致美斋食品有限公司（地址：广州市白云区三元里大道 808 号）、广州市致美斋酱园有限公司副食品分公司（地址：广州市白云区三元里大道路 828 号之一）。

本标准代替 Q/GZZMZ 0008 S-2011《非发酵复合半固态甜酸类调味料》。

本标准与 Q/GZZMZ 0008 S-2011《非发酵复合半固态甜酸类调味料》相比主要变化如下：

- 修改了标准范围；
- 修改了产品分类的描述；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料品种及其技术要求；
- 修改了理化指标及其试验方法；
- 修改了微生物指标及其试验方法；
- 修改了食品添加剂品种及其使用量规定；
- 增加了食品添加剂的试验方法；
- 修改了检验规则；
- 修改了标签、标志要求；
- 修改了包装要求；
- 修改了保质期规定。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/GZZMZ 0008 S-2011。

Q/GZZMZ 0008 S-2014

非发酵复合半固态甜酸类调味料

1 范围

本标准规定了非发酵复合半固态甜酸类调味料的技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于第3章所定义的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1354	大米
GB 1355	小麦粉
GB 1902	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1904	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1987	食品添加剂 柠檬酸
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2718	食品卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4571	食品添加剂 紫胶红色素
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4805	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准
GB 4926	食品添加剂 红曲米（粉）
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定

Q/GZZMZ 0008 S-2014

GB/T 5009.40	食品卫生标准的分析方法
GB/T 5009.41	食醋卫生标准的分析方法
GB/T 5009.140	饮料中乙酰胺酸钾的测定
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8817	食品添加剂 焦糖色
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 13736	食品添加剂 山梨酸钾
GB 13886	食品添加剂 黄原胶
GB/T 14215	番茄酱罐头
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 17512.1	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB 18186	酿造酱油
GB 18187	酿造食醋
GB 19778	包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
QB/T 2343.1	赤砂糖
QB/T 2845	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SB/T 10170	腐乳
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
SB/T 10439	酱腌菜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 食品标识管理规定	

3 产品分类

3.1 番茄类

3.1.1 西红柿汁

以番茄酱、水、酿造食醋、白砂糖、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、

Q/GZZMZ 0008 S-2014

苯甲酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、维生素C、紫胶红为原料，经原料处理、调配煮制、灭菌、包装而成的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

3.1.2 番茄沙司

以番茄酱、白砂糖、酿造食醋、水、食用盐、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、苯甲酸钠、紫胶红为原料，经原料处理、调配煮制、灭菌、包装而成的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

3.2 果酱类

3.2.1 柠檬酱

以白砂糖、盐渍柠檬、谷氨酸钠为原料，经原料处理、调配、灭菌、包装而成的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

3.2.2 酸梅酱

以白砂糖、盐渍青梅、盐渍酸梅、谷氨酸钠为原料，经原料处理、调配、灭菌、包装而成的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

3.3 其他类

3.3.1 海鲜调味酱

以白砂糖、马铃薯、酿造食醋、赤砂糖、豆酱、盐渍蒜肉、水、食用盐、盐渍柠檬、盐渍酸梅、腐乳、食用植物油、小麦粉、桂皮、八角、小茴香、花椒、大米、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、红曲米、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乙酸钠、丙酸钠、赤藓红为原料，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

3.3.2 叉烧调味酱

以白砂糖、蜂蜜、水、酿造酱油、酿造食醋、豆酱、盐渍蒜肉、食用盐、食用植物油、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、红曲米、苯甲酸钠、呈味核苷酸二钠为原料，经原料处理、调配煮制、研磨、灭菌、包装而成的非发酵复合半固态甜酸类调味料。

4 技术要求

4.1 主要原料及辅料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.2 酿造酱油应符合 GB 18190 要求。
- 4.1.3 酿造食醋应符合 GB 18187 要求。
- 4.1.4 番茄酱应符合 GB/T 14215 要求。
- 4.1.5 豆酱应符合 GB 2718 要求。
- 4.1.6 盐渍青梅、盐渍酸梅、盐渍柠檬、盐渍蒜肉应符合 SB/T 10439 要求。
- 4.1.7 食用盐应符合 GB 5461 要求。
- 4.1.8 白砂糖应符合 GB 317 要求。
- 4.1.9 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 要求。
- 4.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 要求。
- 4.1.11 大米应符合 GB 1354 要求。
- 4.1.12 小麦粉应符合 GB 1355 要求。
- 4.1.13 桂皮、八角、小茴香、花椒应符合 GB/T 15691 要求。

Q/GZZMZ 0008 S-2014

- 4.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 要求。
- 4.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.16 马铃薯应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.17 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 要求。
- 4.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1904 要求。
- 4.1.19 红曲米应符合 GB 4926 要求。
- 4.1.20 紫胶红应符合 GB 4571 要求。
- 4.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1902 要求。
- 4.1.22 山梨酸钾应符合 GB 19736 要求。
- 4.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 要求。
- 4.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 要求。
- 4.1.25 赤藓红应符合 GB 17512.1 要求。
- 4.1.26 维生素 C 应符合 GB 14754 要求。
- 4.1.27 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 要求。
- 4.1.28 焦糖色应符合 GB 8817 要求。
- 4.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB/T 2845 要求。
- 4.1.30 黄原胶应符合 GB 13886 要求。
- 4.1.31 柠檬酸应符合 GB 1987 要求。
- 4.1.32 原料辐照应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
形态	呈半固态状
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		糖煎类	果粒类	其他类
总酸（以乙酸计）/(g/100g)	≤	2.5	2.5	2.5
谷氨酸钠/(g/100g)	≥	0.5	0.2	0.5
食盐（以氯化钠计）/(g/100g)		1.0~11.0	4.0~14.0	2.0~15.0
水分/(g/100g)	≤	85.0	85.0	85.0
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	0.5	0.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	1.0	1.0	1.0

Q/GZZMZ 0008 S-2014

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目		指 标		
		霉菌类	果胶类	其他类
菌落总数/ (cfu/g)	≤	1000	5000	5000
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤	30	30	30
致病菌 (金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)		不得检出	不得检出	不得检出

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定, 见表 4。

表 4 食品添加剂

添加剂名称	使用量	备注
谷氨酸钠	按生产需要适量使用	同一功能的食品添加剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不超过 1。
异味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	
乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	
羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
乙酸钠(安赛蜜)	≤0.5g/kg	
山梨酸钾	≤1.0g/kg	
苯甲酸钠	≤1.0g/kg	
焦糖色	按生产需要适量使用	
红曲米	按生产需要适量使用	
紫胶红	≤0.5g/kg	
赤藓红	≤0.05g/kg	
柠檬酸	按生产需要适量使用	
维生素 C	按生产需要适量使用	

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

在自然光线下, 以清洁的白色器皿盛装, 用目测、鼻嗅、品尝的方法进行测定。

6.2 理化指标检验

6.2.1 总酸(乙酸)

Q/GZZMZ 0008 S-2014

按 GB/T 5009.41 规定的方法测定。

6.2.2 谷氨酸钠

按 SB/T 10071-2003 中 5.2.1 规定的方法测定。

6.2.3 食盐

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

6.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

6.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中第二法规定的方法测定。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.4 食品添加剂检验

6.4.1 乙酸钠(安赛蜜)

按 GB/T 5009.140 规定的方法测定。

6.4.2 山梨酸钾、苯甲酸钠

按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

6.4.3 赤藓红

按 GB/T 5009.35 规定的方法测定。

6.4.4 紫胶红

按 GB 4571 规定的方法测定。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原材料入库检验

原料入库前应由化验室按原料质量标准验收,合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由化验室,按出厂检验项目进行检验。出厂检验项目包括感官指标、净含量、总酸、谷氨酸钠、食盐、水分、菌落总数、大肠菌群。检验合格后,应附有合格证方准出厂。

Q/GZZMZ 0008 S-2014

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目按本标准规定的全部项目进行检验。

7.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次。

7.3.3 下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品停产半年后，恢复生产时；
- b) 正式投产后，如原料供应商或产地有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 对产品有争议，需要仲裁时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换生产设备时。

7.4 仲裁检验

供需双方对产品质量有异议时，双方可商请法定质量监督机构进行检验。

7.5 组批

同一原料、同一配方、同一工艺、同一班次所生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.6 抽样方法

7.6.1 出厂检验时，每批产品随机抽取独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.6.2 型式检验时，任一批产品抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.7 判定规则

7.7.1 出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.7.2 型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 定型包装产品的标签要求应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》及国家相关法律法规的规定。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

各类包装材料必须清洁，卫生，环保，无毒，无害，并完全符合相应的标准和相关规定。

8.2.1 玻璃瓶应符合 GB 19778 要求。

8.2.2 塑料瓶、塑料罐应符合 GB 9687、GB 13113 要求。

8.2.3 直接接触食品的塑料瓶盖应符合 GB 9687 要求。

Q/GZZMZ 0008 S-2014

8.2.4 直接接触食品的瓶盖内垫片或涂料应符合 GB 9687、GB 4805 要求。

8.2.5 纸箱应符合 GB/T 6543 要求。

8.3 运输

运输工具应保持清洁卫生、运输时应避免日晒、雨淋及剧烈震动，装卸时应小心轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风良好的仓库中。保持包装完整，离地 10cm 离墙 30cm 以上，并不得与有毒、有害、易挥发、易腐蚀的物品共处贮存。入库后的产品，应掌握先进先出的原则。

8.4.2 在本标准规定的贮存条件下，保质期自产品生产之日起计 12 个月。

编制说明

梅菜扣肉是以鲜、冻猪肉为原料，经解冻、修整、分割，加入生活饮用水预煮（肉煮6成熟）、红烧（肉凉后，肉皮上面抹上老抽上色后加热）、油炸（大豆油）、肉凉后切片、装碗（加入梅干菜、生活饮用水、白砂糖、海鲜酱（非发酵复合半固态甜酸类调味料）、柱候酱（复合半固态咸甜类调味料）、耗油、辣椒酱、豆腐乳），真空包装、高温杀菌（杀菌30分钟，121℃）、装箱加工而成。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。

本标准规定了梅菜扣肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市世排食品有限公司

2017年06月28日