



413180S-2018



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0001S-2018

---

# 半固态调味料

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

河南酱仔食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

附录 A 为本标准的规范性附录。

本标准由河南酱仔食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南酱仔食品有限公司。

本标准主要起草人：晁习武。

本标准自实施之日起替代Q/HJZ0001S-2018(备案号410579S-2018)。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用盐、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、盐渍泡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、醪糟、料酒、榨菜（粉碎）、芥菜芽菜（粉碎）、酸白菜（粉碎）、虾皮（粉碎）、蚝油、蒸鱼豉油、生抽、海带（粉碎）、竹笋（粉碎）、紫菜（粉碎）、大蒜（粉碎）、大葱（粉碎）、姜（粉碎）、洋葱（粉碎）、香菇（粉碎）、木耳（粉碎）、金针菇、牛肉（蒸煮、绞碎）、驴肉（蒸煮、绞碎）、怀山药（粉碎）、怀菊花（粉碎）、红枣（粉碎）、枸杞、山奈（粉碎）、砂仁（粉碎）、甘草（粉碎）、栀子（粉碎）、八角（粉碎）、陈皮（粉碎）、草果（粉碎）、白果（粉碎）、香叶（粉碎）、桂皮（粉碎）、白芷（粉碎）、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、孜然（粉碎）、罗汉果（粉碎）、百里香（粉碎）、胡椒（粉碎）、小麦粉、豆豉、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡膏、冰糖（粉碎）、白砂糖、大豆油、菜籽油、牛油、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料混合，炒制加热、冷却、包装而成的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 菜籽油符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 盐渍泡椒应符合 DB46/T 53 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 驴肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 白果、白芷、陈皮、枸杞、山奈、砂仁、甘草、栀子、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.10 小茴香、草果、麻椒、香叶、桂皮、丁香、肉豆蔻、孜然、百里香、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.22 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.23 香菇、木耳、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.25 榨菜应符合 GB/T 19858 的规定。
- 2.1.26 芥菜芽菜应符合 DB511500/T 35 的规定。
- 2.1.27 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 蒸鱼豉油、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.31 竹笋应符合 DB35/T 1006 的规定。
- 2.1.32 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.33 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.34 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.35 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 鸡膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 酸白菜应符合 DBS22/025 的规定。
- 2.1.44 醪糟应符合 Q/HSX 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.45 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.46 生产用水应符合 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
性状	半固态粘稠酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然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
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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	≤ 30	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
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 <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计）, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.28
* 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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	$10^2$	$10^4$	GB 4789.10
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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》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及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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。

附录 A

H N

Q B

# Q/HSX

## 宜宾好食香食品有限公司企业标准

Q/HSX0001S-2016

### 醪糟

四川省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 51003157 S- 2016  
有效期至: 2019 年02月05日

四川省  
备

2016-01-26 发布

2016-02-06 实施

宜宾好食香食品有限公司 发布

Q/HSX0001S-2016

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 技术要求 .....	2
4 检验规则 .....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 .....	4

食品  
索

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 DB 31/ 433《酒酿卫生要求》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《醪糟》标准，作为组织生产依据。

本标准由宜宾好食香食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜宾好食香食品有限公司。

本标准主要起草人：郑冬梅。

Q/HSX0001S-2016

## 醪糟

### 1 范围

本标准规定了醪糟的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。  
本标准适用于以糯米、籼米为原料，辅以或不辅以白砂糖、枸杞子、干制红枣，添加纽甜[N-[N-(3,3-二甲基丁基)-L-α-天门冬氨酸]-L-苯丙氨酸 1-甲酯]，经浸泡、蒸煮、淋水、甜酒曲发酵、调配、包装、杀菌而成的醪糟。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志  
 GB 1354 大米  
 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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
 GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5835 干制红枣  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 10344 预包装饮料酒标签通则  
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB/T 13662 黄酒  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 18672 枸杞（枸杞子）  
 GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-N-33-二甲基丁基-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)

Q/HSX0001S-2016

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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米、籼米应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.4 干制红枣 GB/T 5835 的规定。

3.1.5 甜酒曲应符合经依法备案有效的企业标准的规定。

3.1.6 组甜[N-[N-(3,3-二甲基丁基)-L-α-天门冬氨酰]-L-苯丙氨酸 1-甲酯]应符合 GB 29944 的规定。

3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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
色 泽	液体呈微黄色，糖体呈乳白色	取适量样品置于烧杯中，以白色为背景，在自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法
组织形态/性状	固液两相混合物	
滋味、气味	具有醪糟特有的香气，味甜、醇厚绵长	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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/(g/100g)	≥ 30	GB/T 10786
酒液酒精含量/(20℃, %vol)	0.5~4.0	GB/T 13662
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 5.0	
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≤ 7.0	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB/T 18979

#### 3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 50	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌计数/(CFU/mL)	≤ 50	GB 4789.15
酵母计数/(CFU/mL)	≤ 50	

Q/HSX0001S-2016

**3.5 致病菌限量**

应符合表 4 的规定。

**表 4 致病菌限量**

项 目	采样方案及限量 (/25mL) *				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10第二法

注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M致病菌指标的最高安全限量值。  
\* 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

**3.6 污染物限量**

应符合 GB 2762 的规定。

**3.7 真菌毒素限量**

应符合GB 2761的规定。

**3.8 农药残留限量**

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

**3.9 食品添加剂**

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

**3.10 净含量及允许短缺量**

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

**3.11 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**4 检验规则****4.1 原辅料检验**

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

**4.2 出厂检验**

4.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒液酒精含量、固形物、总酸、总糖、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

**4.3 型式检验**

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

**4.4 组批**

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

**4.5 抽样方法和抽样数量**

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 2kg(不少于 8 个最小销售包装)的成品进行检测，

Q/HSX0001S-2016

样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 4kg(不少于 16 个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 10344、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，瓶装保质期为 12 个月。



## 编制说明

本标准适用于以食用盐、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、盐渍泡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、醪糟、料酒、榨菜（粉碎）、芥菜芽菜（粉碎）、酸白菜（粉碎）、虾皮（粉碎）、蚝油、蒸鱼豉油、生抽、海带（粉碎）、竹笋（粉碎）、紫菜（粉碎）、大蒜（粉碎）、大葱（粉碎）、姜（粉碎）、洋葱（粉碎）、香菇（粉碎）、木耳（粉碎）、金针菇、牛肉（蒸煮、绞碎）、驴肉（蒸煮、绞碎）、怀山药（粉碎）、怀菊花（粉碎）、红枣（粉碎）、枸杞、山奈（粉碎）、砂仁（粉碎）、甘草（粉碎）、栀子（粉碎）、八角（粉碎）、陈皮（粉碎）、草果（粉碎）、白果（粉碎）、香叶（粉碎）、桂皮（粉碎）、白芷（粉碎）、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、孜然（粉碎）、罗汉果（粉碎）、百里香（粉碎）、胡椒（粉碎）、小麦粉、豆豉、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡膏、冰糖（粉碎）、白砂糖、大豆油、菜籽油、牛油、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料混合，炒制加热、冷却、包装而成的半固态调味料。

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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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 的规定。

河南酱仔食品有限公司

Q B