



413488S-2018



河南犇犇和兴斋食品有限公司企业标准

Q/HBHS 0001S-2018

臊子（半固态调味料）

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

河南犇犇和兴斋食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南犇犇和兴斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李兴锋。

H N

Q B

臊子（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态调味料）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（清洗、切丁）、鲜（冻）羊肉（清洗、切丁）、鲜（冻）羊杂（羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊腰）（清洗、切丁）中的一种或多种为原料，添加牛油、羊油、花生油、食用盐、葱（清洗、切断）、蒜苗（清洗、切断）、姜（清洗、分切）、辣椒（分切）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎）、陈皮（粉碎）、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料中的几种后经高温熬制、冷却、包装、灭菌而成的即食臊子（半固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊杂（羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊腰）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 蒜苗应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 葱姜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 小茴香、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.18 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	半固态状	从样品中取出 50g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 \leq	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	8.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12

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 ^a 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 4789.3 中的 MPN 计数法
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（清洗、切丁）、鲜（冻）羊肉（清洗、切丁）、鲜（冻）羊杂（羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊腰）（清洗、切丁）中的一种或多种为原料，添加牛油、羊油、花生油、食用盐、葱（清洗、切断）、蒜苗（清洗、切断）、姜（清洗、分切）、辣椒（分切）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎）、陈皮（粉碎）、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料中的几种后经高温熬制、冷却、包装、灭菌而成的即食臊子（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》的规定，参照 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南彝彝和兴斋食品有限公司

QB