



411446S-2018



河南省农情美食品有限公司企业标准

Q/HNQM 0001S-2018

花色酱

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南省农情美食品有限公司 发布

前言

企业标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省农情美食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省农情美食品有限公司。

本标准主要起草人：姜来军、姜朋。

H N

Q B

花色酱

1 范围

本标准规定了花色酱的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆和西瓜为主要原料，清洗、分拣后，加入小麦粉搅拌后入缸自然发酵后，添加牛肉（熟制）、葱，大豆油，姜，食用盐，花生，花椒，白砂糖，辣椒炒制而成，冷灌装后杀菌、真空封盖（封口）、包装而成的半固态发酵酱。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 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	试验方法
性状	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无异物	从样品中取出20g，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	具有本品固有的色泽	
气味	有酱香和酯香，无不良气味	
滋味	味鲜醇厚，咸甜适口，无苦、涩，焦糊及其他气味	
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	≤ 65.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.28	GB 5009.235
铵盐（以氮计）的含量不得超过氨基酸态氮（以氮计）含量的30%		GB 5009.234
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	

注：*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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、大肠菌群、氨基酸态氮、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆和西瓜为主要原料，清洗、分拣后，加入小麦粉搅拌后入缸自然发酵后，添加牛肉（熟制）、葱，大豆油，姜，食用盐，花生，花椒，白砂糖，辣椒炒制而成，冷灌装后杀菌、真空封盖（封口）、包装而成的半固态发酵酱。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 GB 2718《食品安全国家标准 发酵酱》和《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》等相关国家标准、地方标准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。

河南省农情美食品有限公司

W N
I N

Q B