



411552S-2018



柘城县三樱汇食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-05-29 发布

2018-05-29 实施

---

柘城县三樱汇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。  
规范性附录 A 为本标准内容。

本标准由柘城县三樱汇食品有限公司提出。

本标准由河南省食品药品审评查验中心和柘城县三樱汇食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王迎举、陈传宾、陈鹏。

H N

Q B

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干辣椒（粉碎）、豆豉、榨菜、黄豆酱、黑蒜（斩拌）、牛肉干（切丁）、大豆组织蛋白、干虾仁、鱼露、黄灯笼辣椒酱、剁椒酱、芝麻仁、干香菇（浸泡、切丁）、菜籽油、大豆油、花椒油、鸡精、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、生抽、蚝油、大蒜（斩拌）、香辛料粉（八角、花椒、草果、桂皮、肉桂、肉蔻）、酵母抽提物、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 干辣椒、大蒜和香辛料粉（八角、花椒、草果、桂皮、肉桂、肉蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.12 黄灯笼辣椒酱和剁椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 牛肉干应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.14 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.15 芝麻仁应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.17 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 干虾仁应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.20 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.21 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 黑蒜应符合附录 A 的规定。
- 2.1.25 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

| 项目 | 要求         | 试验方法                             |
|----|------------|----------------------------------|
| 性状 | 半固态        | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 |                                  |

|       |                  |                              |
|-------|------------------|------------------------------|
| 滋味、气味 | 具有该产品应有滋味、气味，无异味 | 检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 杂质    | 无霉斑，无肉眼可见外来杂质    |                              |

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目                          | 指 标    | 检验方法        |
|------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g                   | ≤ 80   | GB 5009.3   |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g       | ≤ 30   | GB 5009.44  |
| 酸价 (以脂肪计), mg KOH /g         | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g          | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 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> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg           | ≤ 0.5  | GB 5009.28  |

注: \*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, MPN/g    | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 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 第二法    |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |

1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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

生产加工过程应符合 GB 14881 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。

## 3 检验

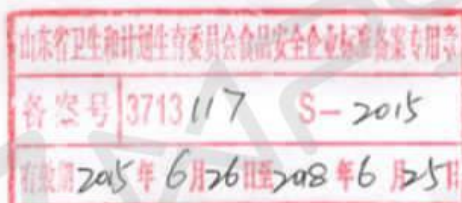
出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

# Q/LLXD

## 临沂市六兄弟食品商贸有限公司企业标准

Q/LLXD 0002S-2015

### 黑 蒜



2015-05-30 发布

2015-06-30 实施

临沂市六兄弟食品商贸有限公司 发布

Q/LLXD 0002S-2015

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
本标准由临沂市六兄弟食品商贸有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：庄园。  
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

Q/LLXD 0002S-2015

商  
13

Q/LLXD 0002S-2015

## 黑 蒜

### 1 范围

本标准规定了黑蒜的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经原料验收、分级、恒温恒湿自然发酵、后熟、包装等主要工艺加工制成的黑蒜。

### 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，仅所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 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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[2005]第75号令《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[2009]第102号令《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 大蒜

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.2 生产用水

Q/LLXD 0002S-2015

应符合 GB 5749 的规定。

## 3.2 生产工艺

原料验收→分级→恒温恒湿自然发酵→后熟→内包装→检验→外包装→成品。

## 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目   | 指 标              |
|-------|------------------|
| 色泽    | 呈深褐色至黑色，色泽基本均匀一致 |
| 滋味与气味 | 具有本品固有的滋味和气味，无异味 |
| 性状    | 蒜头(瓣)完整，无发霉，无异物  |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质          |

## 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                              | 指 标            |
|----------------------------------|----------------|
| 水分/(g/100g)                      | ≤ 55.0         |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)                  | ≤ 1.0          |
| 亚硝酸盐(NoNO <sub>2</sub> )/(mg/kg) | ≤ 20           |
| 六六六/(mg/kg)                      | ≤ 0.05         |
| 滴滴涕/(mg/kg)                      | ≤ 0.05         |
| 氯菊酯/(mg/kg)                      | ≤ 1.0          |
| 其他农药残留限量                         | 按 GB 2763 规定执行 |

## 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目            | 指 标 |   | 指 标       |            | 检 验 方 法          |
|----------------|-----|---|-----------|------------|------------------|
| 菌落总数/(CFU/g)   | ≤   |   | 10000     |            | GB 4789.2        |
| 大肠菌群/(MPN/g)   | ≤   |   | 3         |            | GB 4789.3        |
| 致病菌            | n   | c | m         | M          |                  |
| 沙门氏菌           | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌        | 5   | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 (第二法) |
| 大肠埃希氏菌 O157:H7 | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.36       |

注1: 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值的样品数量数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。  
注2: 采样方案及限量若非指定均以/25 g表示。

## 3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官检验

取一头样品,将其置于洁净无色透明的玻璃盘中,剥去外皮,于自然光或相当于自然光的室内,观其色泽,性状,嗅其气味,品其滋味,检查有无杂质。

### 5.2 感官检验

#### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 5.2.4 六六六

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

#### 5.2.5 滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

#### 5.2.6 氨基酯

按GB/T 5009.106规定的方法测定。

#### 5.2.7 其他农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

### 5.3 微生物检验

按表3规定的方法测定。

### 5.4 净含量检验

按JJF1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 6.2 抽样

在成品库按批抽样,抽样基数不得低于100个最小包装,总重量不低于30kg,抽取样品不少于20个最小包装,重量不低于2kg。样品分成2份,1份检验,1份备查。

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

##### 6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

##### 6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;

Q/LLXD 0002S-2015

— 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

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

#### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、聚乙烯食品包装袋、聚对苯二甲酸乙二醇酯塑料材料，应分别符合GB 9683、GB 9687、GB 13113的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

#### 7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

#### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

## 编制说明

本标准适用于以干辣椒（粉碎）、豆豉、榨菜、黄豆酱、黑蒜（斩拌）、牛肉干(切丁)、大豆组织蛋白、干虾仁、鱼露、黄灯笼辣椒酱、剁椒酱、芝麻仁、干香菇(浸泡、切丁)、菜籽油、大豆油、花椒油、鸡精、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、生抽、蚝油、大蒜（斩拌）、香辛料粉（八角、花椒、草果、桂皮、肉桂、肉蔻）、酵母抽提物、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成半固态复合调味料。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 NY/T 1070《辣椒酱》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

柘城县三樱汇食品有限公司

Q B