



411657S-2018



柘城县三和圆调味品有限公司企业标准

Q/ZSH 0002S-2018

---

# 酱状调味料

2018-06-06 发布

2018-06-06 实施

---

柘城县三和圆调味品有限公司 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。

本标准由柘城县三和圆调味品有限公司提出。

本标准由河南省食品药品审评查验中心和柘城县三和圆调味品有限公司起草。

本标准主要起草人：罗峰、曹春奇。

H N

Q B

# 酱状调味料

## 1 范围

本标准规定了酱状调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以棕榈油、牛油、郫县豆瓣为主要原料，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、豆豉、洋葱、姜、大蒜、山梨酸钾，经配料、炒制、熬制、包装加工而成的非即食调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 姜应符合 NY/T 1193 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 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 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 GB/T 15691 和 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

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，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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	
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	≤ 38	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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 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。

#### 2.6 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。

### 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、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以棕榈油、牛油、郫县豆瓣为主要原料，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、豆豉、洋葱、姜、大蒜、山梨酸钾，经配料、炒制、熬制、包装加工而成的非即食调味料。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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了酱状调味料的要求、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。

柘城县三和圆调味品有限公司

H N

Q B