



412332S-2018



河南省万家牛食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2018

半固态复合调味酱

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

河南省万家牛食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南省万家牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐全通、刘小盼。

本标准自实施日起代替 Q/HWS 0001S-2016。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定半固态复合调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以香菇酱、黑胡椒粉、生活饮用水、马铃薯淀粉、食用大豆油、人造黄油（含牛油）、酱油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐中的几种为原料，经调配、混合、熬煮、包装、杀菌加工而成的即食半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 香菇酱应符合 DBS41/ 001 及 GB 31644 的规定。
- 2.1.2 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.5 食用大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 人造黄油（含牛油）应符合 NY 479 及 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 及 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 及 GB 2720 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	检测方法
性 状	粘稠适度半固态状	取样品置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	褐色	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,无异味,无异嗅	
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	检测方法	
水分, g/100g	≤	60	GB 5009. 3
酸价 (以脂肪计) (以 KOH 计), mg/g	≤	5.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009. 227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009. 12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	8.0	GB 5009. 44
氨基酸态氮, %	≥	0.3	GB 5009. 235
注: *指标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 ^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 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 5009. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 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 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的要求

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

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

编制说明

本标准适用于以香菇酱、黑胡椒粉、生活饮用水、马铃薯淀粉、食用大豆油、人造黄油（含牛油）、酱油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐中的几种为原料，经调配、混合、熬煮、包装、杀菌加工而成的即食半固态复合调味酱。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，参考 GB 31644《食品安全国家标准 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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省万家牛食品有限公司

H N
Q B