



412649S-2018



河南九棵树农业发展有限公司企业标准

Q/HJKS 0001S-2018

香椿酱

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南九棵树农业发展有限公司 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。

本标准由河南九棵树农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范会贞、王慧恒、葛强。

H N
O B

香椿酱

1. 范围

本标准规定了香椿酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香椿(经挑选、清洗、杀青、脱水、分切)为主要原料,以大豆油、芝麻、辣椒粉、花椒粉、姜粉、胡椒粉、酵母抽提物、香菇(切丁、油炸)、大豆蛋白、黄豆酱、食用盐、白砂糖、味精、蜜饯(话梅,切丁)、山梨酸钾、柠檬酸中的几种为辅料,经配制、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的香椿酱。

2 要求

2.1. 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 胡椒粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 香椿应清洁卫生无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 蜜饯(话梅)应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.17 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 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	在常温下呈浓稠状固液混合体（酱状， 允许固液分层）	取样品 50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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)	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	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	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法

a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香椿(经挑选、清洗、杀青、脱水、分切)为主要原料,以大豆油、芝麻、辣椒粉、花椒粉、姜粉、胡椒粉、酵母抽提物、香菇(切丁、油炸)、大豆蛋白、黄豆酱、食用盐、白砂糖、味精、蜜饯(话梅,切丁)、山梨酸钾、柠檬酸中的几种为辅料,经配制、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的香椿酱。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,参照和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九棵树农业发展有限公司