



413022S-2018



郑州哈尔九宝食品有限公司企业标准

Q/ZHB 0009S-2018

辣鲜露调味汁

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

郑州哈尔九宝食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由郑州哈尔九宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州哈尔九宝食品有限公司。

本标准主要起草人：马占松、梁志学、刘国秀、董海成。

本标准自发布实施日起替代Q/ZHB 0009S-2018（备案号：412509S-2018）。

H N

Q B

辣鲜露调味汁

1 范围

本标准规定了辣鲜露调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、白砂糖、酿造食醋、酱腌菜（盐渍辣椒、泡小米椒）、辣椒、辣椒粉、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、黄原胶、山梨酸钾、焦糖色、辣椒油树脂、食用香精（辣酱香精、鸡肉香精、花椒香精）中的几种为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的即食复合调味料。

2 产品分类

根据原辅料不同分为以下几类：

2.1 辣鲜露调味汁

以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、酿造食醋、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、黄原胶、酱腌菜（盐渍辣椒、泡小米椒）、辣椒粉、辣椒油树脂、辣酱香精为主要原料，经调配、熬制、灌装、包装而成的辣鲜露调味汁。

2.2 酸辣露调味汁

以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、酿造食醋、5'-呈味核苷酸二钠、酱腌菜（盐渍辣椒、泡小米椒）、鸡肉香精为主要原料，经调配、熬制、灌装、包装而成的酸辣露调味汁。

2.3 凉拌香辣露调味汁

以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、鸡肉香精、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色为主要原料，经调配、熬制、灌装、包装而成的凉拌香辣露调味汁。

2.4 麻辣鲜露调味汁

以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、泡小米椒、5'-呈味核苷酸二钠、酱腌菜（盐渍辣椒、泡小米椒）、辣椒、花椒香精、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、焦糖色为主要原料，经调配、熬制、灌装、包装而成的麻辣鲜露调味汁。

2.5 香辣鲜露调味汁

以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色为主要原料，经调配、熬制、灌装、包装而成的香辣鲜露调味汁。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.4 柠檬酸应符合GB/T 8269和GB 1886.235的规定。
- 3.1.5 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 3.1.6 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 3.1.7 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 3.1.8 辣椒（整的或粉状）应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.10 食用香精（辣酱香精、鸡肉香精、花椒香精）应符合GB 30616的规定。
- 3.1.11 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 3.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.13 酱腌菜（盐渍辣椒、泡小米辣）应符合GB 2714的规定。
- 3.1.14 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 3.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 3.1.16 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.17 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.18 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。

3.2 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
色 泽	呈褐色，色泽均匀	取适量试样于洁净的烧杯中，在自然光下，观察其色泽和状态；闻其气味。用温开水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
状 态	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无正常视力可见外来异物	

3.3 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	
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥	0.35	GB 5009.235
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28

注：*指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

3.4 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				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/100g）	5	2	30	150	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10第二法

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程要求

生产加工过程的要求应符合GB 14881的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、白砂糖、酿造食醋、酱腌菜（盐渍辣椒、泡小米椒）、辣椒、辣椒粉、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、黄原胶、山梨酸钾、焦糖色、辣椒油树脂、食用香精（辣酱香精、鸡肉香精、花椒香精）中的几种为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的即食复合调味料。本标准在制定过程中，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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订，为组织生产加工、质量安全控制和监督检查提供依据。

本标准规定了辣鲜露调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州哈尔九宝食品有限公司

QB