



410216S-2019



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2019

半固态调味酱

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

河南广味鲜食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南广味鲜食品有限公司。

本标准起草人：张猛。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以蚝油、生活饮用水、大蒜、辣椒、黑胡椒、酿造食醋、酿造酱油、果葡糖浆、番茄酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、辣椒红、焦糖色、诱惑红、日落黄中的几种为原料，经配料、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的半固态调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 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	半固态	从混合均匀的样品中取1瓶,倒入洁净的白瓷盘内,观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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)	≤ 92	80 GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 16	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)(仅限番茄调味酱)	≤ 0.65	GB 5009.97
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
诱惑红 ^b (以诱惑红计)/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.141
日落黄 ^b (以日落黄计)/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.35

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。
a: 酸价、过氧化值仅限含油的半固态调味酱; b: 诱惑红、日落黄仅限添加诱惑红、日落黄的半固态调味酱。

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				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 4789.3MPN 计数法

霉菌/ (CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	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/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蚝油、生活饮用水、大蒜、辣椒、黑胡椒、酿造食醋、酿造酱油、果葡糖浆、番茄酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、辣椒红、焦糖色、诱惑红、日落黄中的几种为原料，经配料、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的半固态调味酱。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，参照 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南广味鲜食品有限公司

Q B