



410042S-2019



正红食品（商丘）有限公司企业标准

Q/ZHSP 0003S-2019

半固态复合调味酱

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

正红食品（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由正红食品（商丘）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彦曾。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、麦芽糖浆、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）、酿造酱油、白醋、大豆油、乳清蛋白粉、食用盐、食用香精（焦糖香精、米酒香精、沙拉香精）、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、柠檬酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、焦糖色、日落黄、辣椒红中的多种为原料，经调配、混合、加热杀菌、过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的即食半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 白醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用香精（焦糖香精、米酒香精、沙拉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	
氨基酸态氮(以氮计), g/kg	≥	1.0	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	15	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	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
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263

注: 带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 4789.3 MPN 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	
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

^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

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

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, 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、麦芽糖浆、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）、酿造酱油、白醋、大豆油、乳清蛋白粉、食用盐、食用香精（焦糖香精、米酒香精、沙拉香精）、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、柠檬酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、焦糖色、日落黄、辣椒红中的多种为原料，经调配、混合、加热杀菌、过滤、冷却、灌装、封口、包装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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》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 的规定。

正红食品（商丘）有限公司

H N

Q B