



410628S-2019



新乡市八里沟食品有限公司企业标准

Q/XBLG 0001S-2019

---

# 半固态调味酱

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

---

新乡市八里沟食品有限公司 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。

本标准由新乡市八里沟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：尚团。

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、贮存和保质期。

本标准适用于以铁棍山药（粉）、香菇（丁）、（脱水或鲜切）韭菜花、（脱水或鲜切）香椿、西瓜酱、香菇酱、豆豉酱、黄豆酱、豆瓣酱、辣椒（粉）、花椒粉、大茴香粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、黑芝麻、白芝麻、白砂糖、食用盐、食醋、大豆油、菜籽油、牛肉粉调味料、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种为原料，经原料预处理或不处理、调配混合、熬煮、灌装、包装加工而成的半固态调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 铁棍山药（粉）应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.2 香菇（丁）应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 鲜切韭菜花、鲜切香椿应符合 NY/T 1987 的规定。
- 2.1.4 脱水韭菜花、脱水香椿应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.5 西瓜酱、香菇酱、豆豉酱、黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 辣椒（粉）、花椒粉、大茴香粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	浓稠状酱体	取样品置于洁净的白色盘(瓷

色 泽	具有本品应具有色泽	盘或同类容器)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
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味, 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	≤ 90	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), 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), %	≤ 15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, %	≥ 0.1	GB 5009.235
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*指标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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以铁棍山药（粉）、香菇（丁）、（脱水或鲜切）韭菜花、（脱水或鲜切）香椿、西瓜酱、香菇酱、豆豉酱、黄豆酱、豆瓣酱、辣椒（粉）、花椒粉、大茴香粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、黑芝麻、白芝麻、白砂糖、食用盐、食醋、大豆油、菜籽油、牛肉粉调味料、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种为原料，经原料预处理或不处理、调配混合、熬煮、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调味酱的分类、要求、检验方法、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。

新乡市八里沟食品有限公司