



410977S-2019



郑州哈尔九宝食品有限公司企业标准

Q/ZHB 0006S-2019

鲍鱼汁复合调味料

2019-04-28 发布

2019-04-28 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》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。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHB 0006S-2016。

本标准与 Q/ZHB 0006S-2016 相比，主要变化如下：

- 标准编码由 Q/ZHB 0006S-2016 修改为 Q/ZHB 0006S-2019；
- 修改了范围
- 修改了原辅料要求
- 修改了检验方法
- 修改了编制说明



鲍鱼汁复合调味料

1 范围

本标准规定了鲍鱼汁复合调味料的要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼为主要原料，经清洗、熬制，加入食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、酱油，经配料、熬制、灌装、包装制成的鲍鱼汁复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲍鱼、虾、鱿鱼应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 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	产品呈糊状液体	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈棕褐色、色泽均匀	
气 味 及 滋 味	具有鲍鱼的鲜味、咸味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
谷氨酸钠/(g/100g)	≥	12.0	SB/T 10371
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	13.0	GB 5009.44
山梨酸钾/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28

甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
注:*该项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 4789.3MPN 计数法
霉菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	100	1000	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: 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 生产加工过程中的卫生要求

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: 净含量及允许短缺量、感官要求、谷氨酸钠、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

鲍鱼汁调味料是以鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼为主要原料，经清洗、熬制，加入食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、酱油，经配料、熬制、灌装、包装制成的鲍鱼汁复合调味料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，并 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

郑州哈尔九宝食品有限公司

H N

Q B