



411123S-2019



许昌金沱手食品有限公司企业标准

Q/XJS 0002S-2019

鲍鱼复合调味料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

许昌金沱手食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由许昌金沱手食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国正。

H N

Q B

鲍鱼复合调味料

1 范围

本标准规定了鲍鱼复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以干鲍鱼、干贝、白砂糖、食用盐、味精、变性淀粉、酵母抽提物、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经原料预处理、蒸煮、粉碎、糊化、均质、调配、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 干鲍鱼应符合GB 10136的规定。
- 2.1.3 干贝应符合SC/T 3207和GB 10136的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.7 变性淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 50	GB 5009.3

食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤	45	GB 5009.44
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
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

鲍鱼复合调味料是以干鲍鱼、干贝、白砂糖、食用盐、味精、变性淀粉、酵母抽提物、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经原料预处理、蒸煮、粉碎、糊化、均质、调配、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

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 10133《食品安全国家标准 水产调味品》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌金沱手食品有限公司