



411139S-2019



焦作市怀姜生物科技有限公司企业标准

Q/JHS 0002S-2019

半固态复合调味酱

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

焦作市怀姜生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作市怀姜生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔文忠。

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、贮存等。

本标准适用于以生姜、怀姜、牛肉、猪肉、腐乳、香菇、白灵菇、甜面酱、冬笋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、香辛料（花椒、大葱、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽、百里香）、豆瓣酱、大蒜、杏鲍菇、芝麻、花生、酱油、虾米、胡椒粉、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、山梨酸钾、辣椒、松茸中的几种为原料，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、灌装、包装加工而成的半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜、怀姜应符合 GB/T 30383、DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.5 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 白灵菇应符合 NY/T 1836 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 冬笋应符合 DB52/T 1028 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 香辛料（花椒、大葱、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 大蒜应卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.20 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.21 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。

2.1.22 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.27 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 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	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕褐色或红褐色	
气、滋味	具有原料特有的气、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	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), mg(KOH)/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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg /kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g /kg	≤ 1.0	GB 5009.28

*铅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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	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	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	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

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

半固态复合调味酱是以生姜、怀姜、牛肉、猪肉、腐乳、香菇、白灵菇、甜面酱、冬笋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、香辛料（花椒、大葱、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽、百里香）、豆瓣酱、大蒜、杏鲍菇、芝麻、花生、酱油、虾米、胡椒粉、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、山梨酸钾、辣椒、松茸中的几种为原料，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、灌装、包装加工而成的。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市怀姜生物科技有限公司