



416664S-2020



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0018S-2020

---

# 酸菜鱼调料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

河南省南街村（集团）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。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李盘欣、陈志锋、李丹阳、甄丽静、王伟、张世瑛、林乐。

H N

Q B

# 酸菜鱼调料

## 1 范围

本标准规定了酸菜鱼调料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制调味酱包搭配外购酸菜包和自制腌鱼料包，经组合、包装加工而成的非即食类酸菜鱼调料。

调味酱包：以大豆油、酸萝卜、精炼鸡油、酿造食醋、泡小米椒、泡姜中的几种为主要原料，添加泡二荆条辣椒、食用盐、大蒜、红萝卜、辣椒酱、鲜姜、鲫鱼粉、白酒、白砂糖、鸡精调味料、味精(谷氨酸钠)、食品添加剂(乳酸、辣椒红、柠檬酸、姜黄、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠)、白胡椒粉、酵母抽提物、花椒粉、食品用香精(猪骨汤膏、鱼骨高汤)中的几种，经挑选、磨制、配制、熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的调味酱包。

酸菜包：青菜、水、食用盐、辣椒、生姜、香辛料、食品添加剂(柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、柠檬黄、姜黄)。

腌鱼料包：以食用玉米淀粉为主要原料，添加食用盐、味精(谷氨酸钠)、白胡椒粉为辅料，经混合、包装加工而成。

产品根据所用原料的不同分为：金汤酸菜鱼调料、老坛酸菜鱼调料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 调味酱包、腌鱼料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 酸菜包应符合 GB 2714 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	具有本品应有的性状	从样品中取出50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
	调味酱包	酸菜包	腌鱼料包	
水分, g/100g	≤ 40.0	85.0	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 40.0	40.0	30.0	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
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ --	20.0	--	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	1.0	--	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ --	1.0	--	GB 5009.28
二氧化硫残留量, g/kg	≤ --	0.1	--	GB 5009.34
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ --	0.1	--	GB 5009.35
姜黄 (以姜黄素计), g/kg	≤ --	0.01	--	SN/T 4890
<sup>a</sup> 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	--	--	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ --	0.5		GB 5009.11
<sup>a</sup> 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ --	0.9		GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a 仅适用于添加鲫鱼粉的调味酱包检验。				
同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过 1。				

## 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 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, 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅适用于调味酱包）、过氧化值（仅适用于调味酱包）、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

#### 4 运输、贮存

##### 4.1 运输

运输产品的工具应清洁卫生，在运输过程中应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

##### 4.2 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 30\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

## 编制说明

本标准适用于以自制调味酱包搭配外购酸菜包和自制腌鱼料包，经组合、包装加工而成的非即食类酸菜鱼调料。

调味酱包：以大豆油、酸萝卜、精炼鸡油、酿造食醋、泡小米椒、泡姜中的几种为主要原料，添加泡二荆条辣椒、食用盐、大蒜、红萝卜、辣椒酱、鲜姜、鲫鱼粉、白酒、白砂糖、鸡精调味料、味精(谷氨酸钠)、食品添加剂(乳酸、辣椒红、柠檬酸、姜黄、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠)、白胡椒粉、酵母抽提物、花椒粉、食品用香精(猪骨汤膏、鱼骨高汤)中的几种，经挑选、磨制、配制、熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的调味酱包。

酸菜包：青菜、水、食用盐、辣椒、生姜、香辛料、食品添加剂(柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、柠檬黄、姜黄)。

腌鱼料包：以食用玉米淀粉为主要原料，添加食用盐、味精(谷氨酸钠)、白胡椒粉为辅料，经混合、包装加工而成。

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，制订了本企业标准，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。