



416972S-2020



新乡市卫滨区玖玖香调味品厂企业标准

Q/XWJ 0001S-2020

烩面羊油半固态调味料

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

新乡市卫滨区玖玖香调味品厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由新乡市卫滨区玖玖香调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张朝阳。

H N

Q B

烩面羊油半固态调味料

1 范围

本标准规定了烩面羊油半固态调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以羊油为主要原料，添加香辛料(八角、茴香、香叶、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、山奈、高良姜、荜拨、砂仁、丁香、香茅)、白芷、葱、姜、香菜、辣椒、芝麻中的一种或多种为辅料，经原料预处理、调配、熬制、炒制、罐装加工而成的非即食烩面羊油半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葱、姜、香菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 香辛料、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.6 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
色 泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其状态、色泽，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具该产品应有的气、滋味，无异味	
状 态	无正常视力可见的外来异物	

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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227

注：*铅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 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

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，兽药残留限量应符合GB 31650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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以羊油为主要原料，添加香辛料(八角、茴香、香叶、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、山奈、高良姜、荜拨、砂仁、丁香、香茅)、白芷、葱、姜、香菜、辣椒、芝麻中的一种或多种为辅料，经原料预处理、调配、熬制、炒制、罐装加工而成的非即食烩面羊油半固态调味料。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，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。

新乡市卫滨区玖玖香调味品厂