412915S-2021

河南美德农业科技有限公司企业标准

Q/HMD 0001S-2021

半固态复合调味酱

2021-11-29 发布　　2021-11-29 实施

河南美德农业科技有限公司 发布

前　　言

本标准由河南美德农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱世宏。

HNQB

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、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒、杏仁、白芝麻、大蒜、花生、黄豆酱【水、非转基因黄豆、西瓜瓤、白砂糖、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠（味精）、酿造食醋、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、三氯蔗糖】、大葱中的几种为原料，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎，加入大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、香辛料【十三香（小茴香、甘草、花椒、橘皮、八角、山楂、肉桂、草果、肉豆蔻、白芷、高良姜、干姜、黑胡椒、砂仁、孜然、丁香）】、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种，经炒制、灌装、杀菌、包装等工序而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

根据原辅料不同，分为杏仁辣酱、花生辣酱、西瓜黄豆酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 杏仁应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。

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

2.1.4 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的 GB 2718 的规定。

2.1.7 大葱应符合 NY/T 1835 的规定.

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 香辛料【十三香（小茴香、甘草、花椒、橘皮、八角、山楂、肉桂、草果、肉豆蔻、白芷、高良姜、干姜、黑胡椒、砂仁、孜然、丁香）】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 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	浓稠酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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　≤	70.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g　≤	20.0	GB 5009.44
[a]酸价（KOH）（以脂肪计），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
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg　≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 [a]仅适用于杏仁辣酱和花生辣酱。		

2.4 微生物限量

半固态复合调味酱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,CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：1、a样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 2、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅适用于杏仁辣酱和花生辣酱）、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以辣椒、杏仁、白芝麻、大蒜、花生、黄豆酱【水、非转基因黄豆、西瓜瓤、白砂糖、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠（味精）、酿造食醋、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、三氯蔗糖】、大葱中的几种为原料，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎，加入大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、香辛料【十三香（小茴香、甘草、花椒、橘皮、八角、山楂、肉桂、草果、肉豆蔻、白芷、高良姜、干姜、黑胡椒、砂仁、孜然、丁香）】、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种，经炒制、灌装、杀菌、包装等工序而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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。

本产品中的黄豆酱为外购。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美德农业科技有限公司

HN QB