



413032S-2021



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0007S-2021

水产调味料

2021-12-07 发布

2021-12-07 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、魏亚丽、苏醒。

本标准自发布实施之日起代替：Q/HSS 0007S-2019。

H N
Q B

水产调味料

1 范围

本标准规定了水产调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干虾、蟹肉、大闸蟹黄、海鲜粉（海鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、二氧化硅）、虾提取物（对虾、麦芽糊精、食用玉米淀粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）、鱼提取物（大地鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、浓缩骨（猪骨、鸭骨、鸡骨中的一种或几种）汤、谷氨酸钠（味精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、大豆油、鸭蛋、南瓜、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、辣椒、豆瓣酱、芝麻、复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、酱油、生姜、大蒜、大葱、食用鸡油、香辛料（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶中的一种或几种）、酿造食醋、姜黄粉、食品用香精（蟹香精）、麦芽糊精、 β -胡萝卜素、柠檬酸、焦磷酸钠、黄原胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经预处理、调配、搅拌、巴氏杀菌、灌装、包装制成的含有两种或两种以上调味料的水产调味料。

根据添加原辅料不同，可分为：虾黄浓酱、蟹黄酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干虾应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 蟹肉、大闸蟹黄应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 海鲜粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 虾提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 鱼提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 浓缩骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 鸭蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.24 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 规定。
- 2.1.25 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 香辛料（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 食品用香精（蟹香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中取出产品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤	70.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1 (鱼类调味品)	GB 5009.11
		0.5 (其他)	
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注: a: 该指标仅适用于产品中含油脂的产品检验; b 该指标仅适用于添加此类食品添加剂的产品检验; *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 的总和计。 d 该指标仅适用于添加复合酸水解植物 (大豆) 蛋白调味粉的产品检验。			

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				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 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注: 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数、净含量及允短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干虾、蟹肉、大闸蟹黄、海鲜粉（海鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、二氧化硅）、虾提取物（对虾、麦芽糊精、食用玉米淀粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）、鱼提取物（大地鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、浓缩骨（猪骨、鸭骨、鸡骨中的一种或几种）汤、谷氨酸钠（味精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、大豆油、鸭蛋、南瓜、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、辣椒、豆瓣酱、芝麻、复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、酱油、生姜、大蒜、大葱、食用鸡油、香辛料（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶中的一种或几种）、酿造食醋、姜黄粉、食品用香精（蟹香精）、麦芽糊精、 β -胡萝卜素、柠檬酸、焦磷酸钠、黄原胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经预处理、调配、搅拌、巴氏杀菌、灌装、包装制成的含有两种或两种以上调味料的水产调味料。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三明食品有限公司

QB