



410875S-2021



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0010S-2021

风味酱调味料

2021-04-28 发布

2021-04-28 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、陈志锋、李丹阳、甄丽静、王玮、袁小涛、林乐、张世瑛。

本标准自发布实施日起替代Q/HNJ 0010S-2019（备案号：411770S-2019，2019-07-11发布实施）。

H N
Q B

风味酱调味料

1 范围

本标准规定了风味酱调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、豆豉、黄豆、香菇、大豆油、菜籽油中的几种为主要原料，添加牛肉、鸡肉、调味生鱼干、豆瓣酱、辣椒酱、甜面酱、黑木耳、胡萝卜、黄豆酱、鸡腿菇、腐乳、鸡汁调味料、蚝油、麦芽糊精、泡黄姜、食用盐、味精（谷氨酸钠）、调味料酒、白砂糖、花椒、八角、黑胡椒、核桃仁、芝麻、花生仁、洋葱、大蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E、柠檬酸、牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油中的几种为辅料，经挑选、清洗、混合粉碎、配制、熬制、灌装、包装加工而成包含两种及以上调味料的風味醬調味料。

根据产品配料不同，分为不同种类：香辣酱、野山椒风味酱、油辣子豆豉风味酱、油辣子鸡丁风味酱、秘制腊八豆风味酱、香菇风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

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

2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.20 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.22 洋葱、大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 泡黄姜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.28 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.29 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.34 鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	半固体	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	酱红色	
气 味	有鲜酱香味，无异味	
滋 味	咸、辣味、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
-----	-----	------

氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤	40.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
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	≤	0.5	GB 5009.28
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 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 表示）				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	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	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	5	2	100	10000	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、氨基酸态氮、酸价、过氧化值、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

风味酱调味料是以辣椒、豆豉、黄豆、香菇、大豆油、菜籽油中的几种为主要原料，添加牛肉、鸡肉、调味生鱼干、豆瓣酱、辣椒酱、甜面酱、黑木耳、胡萝卜、黄豆酱、鸡腿菇、腐乳、鸡汁调味料、蚝油、麦芽糊精、泡黄姜、食用盐、味精（谷氨酸钠）、调味料酒、白砂糖、花椒、八角、黑胡椒、核桃仁、芝麻、花生仁、洋葱、大蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E、柠檬酸、牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油中的几种为辅料，经挑选、清洗、混合粉碎、配制、熬制、灌装、包装加工而成包含两种及以上调味料的风味酱调味料。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司