



410022S-2022



河南黑马湾食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

半固态调味酱

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

河南黑马湾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南黑马湾食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田素红。

本标准自发布起替代 Q/HHS 0001S-2021。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、盐渍青椒、鲜辣椒、小米椒、罗汉笋、辣椒粉、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、花生仁、猪大肠、牛肉、大豆蛋白粒、大豆、大蒜、大葱、生姜、香辛料粉（黑胡椒、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精中的几种为主要原料，添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，经清洗、粉碎、熬制（灭菌）、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱。

产品根据添加原料不同可分为：青椒酱、蒜蓉酱、牛肉酱、剁椒酱、彩椒酱、肥肠酱、鲜豆油剁椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 盐渍青椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 鲜辣椒、小米椒、罗汉笋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 牛肉、猪大肠应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粒应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.12 大蒜、大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉（黑胡椒、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.22 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	半固态	
气、滋 味	具有本品特有的气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: 带*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3 MPN 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	
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

b 仅适用于添加牛肉的产品检验;

c 仅适用于添加肉制品的产品检测。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、盐渍青椒、鲜辣椒、小米椒、罗汉笋、辣椒粉、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、花生仁、猪大肠、牛肉、大豆蛋白粒、大豆、大蒜、大葱、生姜、香辛料粉（黑胡椒、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精中的几种为主要原料，添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，经清洗、粉碎、熬制（灭菌）、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱。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》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠仅作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南黑马湾食品有限公司

QB