



411041S-2022



辉县市鑫亿调味品有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2022

半固态调味酱

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

辉县市鑫亿调味品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由辉县市鑫亿调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人:丁利敬、刘夏青、陈稳、范乃军。

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。

本标准适用于以铁棍山药（粉）、香菇（丁）、（脱水或鲜切）韭菜花、（脱水或鲜切）香椿、怀菊花、鲜辣椒或干辣椒、剁椒、西瓜酱（西瓜瓤、大豆、小麦粉、植物油、食用盐）、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、鸡肉、牛肉中的一种为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用牛油、鸡油中的一种或多种）、腐乳、甜面酱、葱、姜、蒜、洋葱、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或多种）、米酒、酿造食醋、食用盐、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、芝麻、花生、白砂糖、黄豆、小麦粉、蚝油、牛肉调味料、鸡粉调味料、生活饮用水、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、山梨酸钾、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、辣椒红、麦芽糊精、焦糖色、琥珀酸二钠、食用香精（鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、甜蜜素、D-异抗坏血酸、脱氢乙酸钠中的多种，经原料预处理、调配混合、熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：山药酱、香菇酱、韭花酱、香椿酱、菊花酱、辣椒酱、剁椒酱、风味西瓜酱、鸡肉酱、牛肉酱。

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 铁棍山药（粉）应符合附录A的规定。
- 2.1.3 香菇（丁）应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.4 韭菜花、香椿应符合NY/T 1987的规定。
- 2.1.5 脱水韭菜花、脱水香椿应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.6 怀菊花应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.7 鲜辣椒或干辣椒、剁椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.8 西瓜酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.10 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合和GB 2712的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.13 鸡肉、牛肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.47 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.48 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	浓稠状酱体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*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产品的检验；

b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

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 规定的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 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 4789.3MPN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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的数样品数, 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 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、菌落总数、大肠菌群、酸价【仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用】、过氧化值(仅适用于含油型产品)。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



温县怀健元生物科技有限公司企业标准

Q/WHJY0001S-2019

怀山药（铁棍山药）粉(粒)

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

温县怀健元生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由温县怀健元生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张小红、陈小红。

H N

Q B

怀山药（铁棍山药）粉(粒)

1 范围

本标准规定了怀山药（铁棍山药）粉(粒)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以铁棍山药片为原料，经挑选、粉碎、炒制、粉碎、造粒（或不造粒）、分装封口、包装加工而成可即食的怀山药（铁棍山药）粉(粒)。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

铁棍山药片应符合 DBS41/009 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	粉状或颗粒状，无结块现象。	从样品中取出少许，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	淡黄色	
气、滋味	具有山药应有的气味，味微甜，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

Q/WHJY0001S-2019

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
a 样品的采集和处理按GB 4789.1的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以铁棍山药（粉）、香菇（丁）、（脱水或鲜切）韭菜花、（脱水或鲜切）香椿、怀菊花、鲜辣椒或干辣椒、剁椒、西瓜酱（西瓜瓤、大豆、小麦粉、植物油、食用盐）、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、鸡肉、牛肉中的一种为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用牛油、鸡油中的一种或多种）、腐乳、甜面酱、葱、姜、蒜、洋葱、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或多种）、米酒、酿造食醋、食用盐、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、芝麻、花生、白砂糖、黄豆、小麦粉、蚝油、牛肉调味料、鸡粉调味料、生活饮用水、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、山梨酸钾、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、辣椒红、麦芽糊精、焦糖色、琥珀酸二钠、食用香精（鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、甜蜜素、D-异抗坏血酸、脱氢乙酸钠中的多种，经原料预处理、调配混合、熬制、灌装、包装加工而成的包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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市鑫亿调味品有限公司

QB