



411396S-2022



华预南阳中央厨房有限公司企业标准

Q/HYNY 0002S-2022

臊子（半固态调味酱）

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

华预南阳中央厨房有限公司 发布

前 言

本标准由华豫南阳中央厨房有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶飞。

H N

Q B

臊子（半固态调味酱）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态调味酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）、酸萝卜、红枣、枸杞、泡椒、小米椒、蛹虫草、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、蚝油、黄豆酱、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、怀山药、玉米、胡萝卜、香辛料（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜中的几种）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、迷迭香提取物、食品用香精（虾味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、羊肉味香精中的一种）中的几种为原料，经预处理、炒制或熬制、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食臊子（半固态调味酱）。

根据添加原辅料不同可分为：牛肉臊子（半固态调味酱）、羊肉臊子（半固态调味酱）、鸡肉臊子（半固态调味酱）、鸭肉臊子（半固态调味酱）、混合臊子（半固态调味酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 酸萝卜、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/ 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 怀山药、玉米、胡萝卜应新鲜、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 小米椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.31 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	半固态状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), 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

脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用添加该食品添加剂产品的检测。		
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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定, 新食品原料应符合国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）、酸萝卜、红枣、枸杞、泡椒、小米椒、蛹虫草、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、蚝油、黄豆酱、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、怀山药、玉米、胡萝卜、香辛料（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜中的几种）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、迷迭香提取物、食品用香精（虾味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、羊肉味香精中的一种）中的几种为原料，经预处理、炒制或熬制、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食臊子（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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

华豫南阳中央厨房有限公司

QB