



411418S-2022



博爱县华侨实业有限公司企业标准

Q/BHS 0002S-2022

复合怀姜炸酱（半固态复合调 味料）

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

博爱县华侨实业有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县华侨实业有限公司提出并起草

本标准主要起草人：张新军、牛金勇、王奕霞。

本标准自发布之日起代替Q/BHS 0002S-2020（备案号：414113S-2020, 2020-02-06发布实施。）

H N

Q B

复合怀姜炸酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合怀姜炸酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀姜为主要原料，以怀山药、黄豆酱、蚝油、番茄酱、鸡精调味料、豆豉、鸡肉、驴肉、牛肉、猪肉、腐乳、香菇、白灵菇、甜面酱、冬笋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、香辛料（花椒、大葱、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽、百里香）、豆瓣酱、大蒜、杏鲍菇、芝麻、花生、酱油、虾米、胡椒粉、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、苯甲酸钠、山梨酸钾、辣椒、松茸中的几种为辅料，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合怀姜炸酱（半固态复合调味料）。

根据原料不同可分为：复合怀姜炸酱、复合怀姜牛肉炸酱、复合怀姜猪肉炸酱、复合怀姜鸡肉炸酱、复合怀姜驴肉炸酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 DBS53/ 004 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 鸡肉、驴肉、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 白灵菇应符合 NY/T 1836 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 冬笋应符合 DB4414/ 7 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.18 香辛料（花椒、大葱、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.20 大蒜应卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.21 杏鲍菇应符合 NY/T 3418 和 GB 7096 的规定。

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

2.1.23 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.24 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.25 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.26 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。

2.1.27 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.28 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.32 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.33 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.34 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	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有的气、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），%	≤ 20.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（仅适用于含油型的产品）	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（仅适用于含油型的产品）	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
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）的产品。			
^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品，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。			
^c 仅适用于添加虾米的产品。			

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
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^d 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^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；					
^d 仅适用于添加牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉的产品。					

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 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

出厂检验项目为：感官要求、酸价（仅适用于含油型的产品）【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）的产品】、过氧化值（仅适用于含油型的产品）、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数的检测。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀姜为主要原料，以怀山药、黄豆酱、蚝油、番茄酱、鸡精调味料、豆豉、鸡肉、驴肉、牛肉、猪肉、腐乳、香菇、白灵菇、甜面酱、冬笋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、香辛料（花椒、大葱、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽、百里香）、豆瓣酱、大蒜、杏鲍菇、芝麻、花生、酱油、虾米、胡椒粉、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、苯甲酸钠、山梨酸钾、辣椒、松茸中的几种为辅料，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合怀姜炸酱（半固态复合调味料）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县华侨实业有限公司