



412257S-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

2022-08-15 发布

2022-08-15 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。

本标准自发布之日起替代 Q/HHS 0001S-2022。

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、酱豆（非转基因大豆、豆酱、西瓜、植物油）、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、花椒中的一种或几种）、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、原味酱豆、香辣酱豆、麻辣酱豆。

## 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、花椒）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 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。
- 2.1.23 酱豆应符合 GB 2718 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 <sup>a</sup> (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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup> , /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; d 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、酱豆（非转基因大豆、豆酱、西瓜、植物油）、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、花椒中的一种或几种）、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-异抗坏血酸钠作抗氧化剂使用。

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