



412338S-2022



河南九棵树农业发展有限公司企业标准

Q/HJKS 0001S-2022

香椿酱

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

河南九棵树农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南九棵树农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：葛强、周晓茹、李欣奇。

本标准自发布实施日起替代Q/HJKS 0001S-2018（备案号：412649S-2018）

H N

Q B

香椿酱

1 范围

本标准规定了香椿酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香椿为主要原料，添加植物油（大豆油、芝麻香油、菜籽油、花生油中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或者粉状）、芝麻、香辛料或粉（辣椒、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、月桂叶、香茅草、八角、丁香、孜然、小茴香、肉桂中的一种或多种）、酵母抽提物、香菇、大豆蛋白、黄豆酱、蜜饯（话梅）、山梨酸钾、柠檬酸中的一种或多种，经计量配制、前处理、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食香椿酱。其中产品中脂肪含量大于 10%的为含油型香椿酱。

按原料不同分为：原味香椿酱、风味香椿酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 香椿应清洁卫生无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 辣椒（整的或者粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 蜜饯（话梅）应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB 7096 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，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
		含油型	非含油型	
水分/(g/100g)	≤	80	90	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	30.0		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
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8		GB 5009.12
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 仅适用于添加该食品添加剂的产品。				

2.4 微生物限量

即食香椿酱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)
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：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 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

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价（仅限含油型产品）、过氧化值（仅限含油型产品）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香椿为主要原料，添加植物油（大豆油、芝麻香油、菜籽油、花生油中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或者粉状）、芝麻、香辛料或粉（辣椒、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、月桂叶、香茅草、八角、丁香、孜然、小茴香、肉桂中的一种或多种）、酵母抽提物、香菇、大豆蛋白、黄豆酱、蜜饯（话梅）、山梨酸钾、柠檬酸中的一种或多种，经计量配制、前处理、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食香椿酱。其中产品中脂肪含量大于 10%的为含油型香椿酱。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九棵树农业发展有限公司