



413090 S-2023



获嘉县中意食品厂企业标准

Q/HJZY 0006S-2023

红烧酱料（半固态复合调味料）

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

获嘉县中意食品厂 发布

前 言

本标准由获嘉县中意食品厂起草并提出。

本标准主要起草人：牛玉山。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJZY 0006S-2019（备案号：413123S-2019）。

H N

Q B

红烧酱料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了红烧酱料（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精为主要原料，添加酿造酱油、草菇老抽、蚝汁、番茄酱、甜面酱、白砂糖、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、陈皮、蒜粉、小茴香、豆蔻中的一种或几种，经水煮、过滤）、食用玉米淀粉、焦糖色、酵母提取物、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、胭脂红、红曲红、栀子黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的多种，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食红烧酱料（半固态复合调味料）。

根据工艺及所用原辅料不同，以及食用方式的不同，产品分类为：即食红烧酱料（半固态复合调味料）和非即食红烧酱料（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油、草菇老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 GB/T 10296 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.31 香辛料（花椒、八角、桂皮、陈皮、蒜粉、小茴香、豆蔻）应符合 GB/T 15691 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	≤ 15	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
注：*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； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

即食红烧酱料（半固态复合调味料）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	100	GB 4789.3
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样品件数；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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精为主要原料，添加酿造酱油、草菇老抽、蚝汁、番茄酱、甜面酱、白砂糖、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、陈皮、蒜粉、小茴香、豆蔻中的一种或几种，经水煮、过滤）、食用玉米淀粉、焦糖色、酵母提取物、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、胭脂红、红曲红、栀子黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的多种，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食红烧酱料（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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县中意食品厂