410413S-2023

河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0007S-2023

炸酱面调味料（半固态酱）

2023-03-13 发布　　2023-03-13 实施

河南省香胖食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南省香胖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范瑞德。

HNQB

炸酱面调味料（半固态酱）

1 范围

本标准规定了炸酱面调味料（半固态酱）的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、小麦粉、白砂糖、食用盐、酿造酱油、调味料酒、蚝油、香辛料【辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、丁香、高良姜、荜拨、桂皮】、白芷、孜然、牛肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、豆筋、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、花生、芝麻中的几种为主要原料，经过预处理或不预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.15 香辛料【小茴香、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、高良姜、荜拨】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.19 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.20 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.23 豆筋应符合 GB 2712 的规定。

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

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

2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.27 生活饮用水应符合 GB 4759 的规定。

2.1.28 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 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
性　状	半固态	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有原料固有的色泽	
气　味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤	25.0	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
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	10^2	10^3	GB 4789.10
注 1：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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、小麦粉、白砂糖、食用盐、酿造酱油、调味料酒、蚝油、香辛料【辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、丁香、高良姜、荜拨、桂皮】、白芷、孜然、牛肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、豆筋、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、花生、芝麻中的几种为主要原料，经过预处理或不预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态酱。

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，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南省香胖食品有限公司

H N
Q B