



410497S-2023



中牟县钢领食品商行企业标准

Q/ZGL 0001S-2023

# 火锅麻酱（半固态复合调味酱）

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

中牟县钢领食品商行 发布

## 前 言

本标准由中牟县钢领食品商行提出并起草。

本标准主要起草人：刘钢领、郭境。

H N

Q B

# 火锅麻酱（半固态复合调味酱）

## 1 范围

本标准规定了火锅麻酱（半固态复合调味酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱、小麦粉、花生酱、食用盐、大豆油、蚝油、豆腐乳、白砂糖、谷氨酸钠（味精）经加热，熬制，灌装，贴标而成的即食类火锅麻酱（半固态复合调味酱）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合SB/T 10170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	均匀一致的半固态	称取 50g 样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，然后用温水漱口，品其滋味，嗅其气味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.44
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注：*铅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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	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	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：<sup>a</sup> 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

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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以芝麻酱、小麦粉、花生酱、食用盐、大豆油、蚝油、豆腐乳、白砂糖、谷氨酸钠（味精）经加热，熬制，灌装，贴标而成的即食类火锅麻酱（半固态复合调味酱）。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》相关标准制订本企业标准，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。

中牟县钢领食品商行

H N

Q B