



411442S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0004S-2023

鲍鱼汁复合调味料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

H N

Q B

鲍鱼汁复合调味料

1 范围

本标准规定了鲍鱼汁复合调味料的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用的鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼或者经处理过的鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼为主要原料，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、酱油、黄原胶、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乙基麦芽酚、鲍鱼香料（外购：鲍鱼提取物、食用香精辅料、食用香料）、水溶蒜粉（外购）、D-异抗坏血酸钠，经配料、加入生活饮用水熬制、灌装、包装制成的鲍鱼汁复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲍鱼、鱿鱼、虾应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）GB/T8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.5 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 鲍鱼香精（外购：鲍鱼提取物、食用香精辅料、食用香料）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 水溶蒜粉应符合 GB 30616 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	产品呈糊状液体	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	呈棕褐色、色泽均匀	
气味及滋味	具有产品应有的气、滋味	
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 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
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.28
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.17
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数
副溶血性弧菌/(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.7
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	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 生产过程卫生要求

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：净含量及允许短缺量、感官要求、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用的鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼或者经处理过的鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼为主要原料，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、酱油、黄原胶、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乙基麦芽酚、鲍鱼香料（外购：鲍鱼提取物、食用香精辅料、食用香料）、水溶蒜粉（外购）、D-异抗坏血酸钠，经配料、加入生活饮用水熬制、灌装、包装制成的鲍鱼汁复合调味料。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州马吉尔食品有限公司