



411104S-2023



河南王哆哆食品有限公司企业标准

Q/HWDD 0001S-2023

半固态复合调味酱

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南王哆哆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南王哆哆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王海涛。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆酱、西瓜酱为原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、橘皮、白芷、鸡精调味料、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经预处理、配料、混合、熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 西瓜酱应符合 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	≤ 20	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
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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该种防腐剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	100	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌,/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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。

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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、西瓜酱为原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、橘皮、白芷、鸡精调味料、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经预处理、配料、混合、熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

本标准根据《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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南王哆哆食品有限公司