



412343S-2023



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHKF 0004S-2023

烩面牛油半固态复合调味酱

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

本标准由滑县好口福豆瓣酱厂提出并起草。

本标准起草人：毛建利、王铜锤。

H N

Q B

烩面牛油半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了烩面牛油半固态复合调味酱的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛油为主要原料，添加香辛料(八角、干姜、丁香、茴香、胡椒、桂皮、芝麻、荜拔、花椒、辣椒、香菜籽)、白芷为辅料，添加或不添加鸡精、牛肉精粉（香精）、鲜味宝调味料（固态复合调味料）中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、冷却、灌装、包装等工序加工而成的非即食烩面牛油半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 香辛料（八角、干姜、丁香、茴香、胡椒、桂皮、芝麻、荜拔、花椒、辣椒、香菜籽）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 牛肉精粉（香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 鲜味宝调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态浓稠状酱体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
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 ^a （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。			
^a 无机砷可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 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。

2.6 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛油为主要原料，添加香辛料(八角、干姜、丁香、茴香、胡椒、桂皮、芝麻、草拨、花椒、辣椒、香菜籽)、白芷为辅料，添加或不添加鸡精、牛肉精粉(香精)、鲜味宝调味料(固态复合调味料)中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、冷却、灌装、包装等工序加工而成的非即食烩面牛油半固态复合调味酱。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》的要求，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。

H H N

滑县好口福豆瓣酱厂

Q B