



410938S-2024



沁阳市怀馨食品厂企业标准

Q/QHX 0001S-2024

风味酱（半固态复合调味料）

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

沁阳市怀馨食品厂 发布

前 言

本标准由沁阳市怀馨食品厂提出并起草。

本标准起草人：成立富、赵玉玲、廉海燕。

H N

Q B

风味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、香菇、花生、黄豆、山药、生姜、洋葱、蒜、胡萝卜、驴肉、牛肉、大豆蛋白中的几种为原料，经挑拣、水洗、切碎，加入芝麻（经挑拣、水洗）、甜面酱、食用盐、味精、葡萄糖、山梨酸钾、香辛料（花椒、八角、丁香、桂皮、草果、砂仁、小茴香、高良姜，经拣选、粉碎）调配，用大豆油炒制、灌装、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的风味酱（半固态复合调味料）。

根据原料不同分为：山药风味酱、山药香菇风味酱、山药花生风味酱、山药牛肉风味酱、山药驴肉风味酱、山药鲜姜风味酱、驴肉风味酱、牛肉风味酱、鲜姜风味炸酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 洋葱、蒜、胡萝卜应清洁、卫生无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 桂皮、草果、砂仁、小茴香、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	半固态酱状	取样一瓶，将内容物质置于清洁的白瓷盘中，用视觉法鉴别性状及杂质，用嗅觉法鉴别气味，用味觉法鉴别滋味。应符合表 1 规定。
色 泽	产品油润光泽，棕褐色或红褐色	
气、滋 味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分，%	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 15.0	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），%	≤ 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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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 ^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，MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 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
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
a 样品采样及处理按 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 GB14881 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、香菇、花生、黄豆、山药、生姜、洋葱、蒜、胡萝卜、驴肉、牛肉、大豆蛋白中的几种为原料，经挑拣、水洗、切碎，加入芝麻（经挑拣、水洗）、甜面酱、食用盐、味精、葡萄糖、山梨酸钾、香辛料（花椒、八角、丁香、桂皮、草果、砂仁、小茴香、高良姜，经拣选、粉碎）调配，用大豆油炒制、灌装、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的风味酱（半固态复合调味料）。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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

沁阳市怀馨食品厂