



411154S-2024

杞县金杞八道私房菜加工厂企业标准

Q/QJC 0002S-2024

蒜蓉酱（半固态复合调味料）

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

杞县金杞八道私房菜加工厂 发布

前 言

本标准由杞县金杞八道私房菜加工厂提出。

本标准起草单位：杞县金杞八道私房菜加工厂。

本标准主要起草人：霍莹莹。

H N
Q B

蒜蓉酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了蒜蓉酱（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大蒜为原料，经清洗，剁碎，大豆油油炸，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、生抽、蚝油、马铃薯淀粉熬制，包装而成的包含两种或两种以上调味品的非即食蒜蓉酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 GH/T 1194 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 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	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	≤	0.9	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大蒜为原料，经清洗，剁碎，大豆油油炸，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、生抽、蚝油、马铃薯淀粉熬制，包装而成的包含两种或两种以上调味品的非即食蒜蓉酱（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。

杞县金杞八道私房菜加工厂