



411048S-2025

河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0011S-2025

# 鲜椒肉酱

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

河南三明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南三明食品有限公司。

本标准主要起草人：张付仓、魏东、魏亚丽。

本标准自发布实施日起替代Q/HSS 0011S-2019（备案号412225S-2019）。

H N

Q B

# 鲜椒肉酱

## 1 范围

本标准规定了鲜椒肉酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪肉、辣椒、盐渍辣椒、大葱、大蒜为原料，经预处理，添加黄豆酱、鸡蛋、大豆蛋白制品、大豆油、菜籽油、鸡粉、鸡精、食用盐、白砂糖、十三香、蚝油、生活饮用水中的几种，经炒制、杀菌，添加双乙酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经搅拌混匀、灌装包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料鲜椒肉酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 猪肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合GB/T 24399 和GB 2718的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 十三香应符合GB 31644 或GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.14 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.15 大葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.16 鸡粉应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19大豆蛋白制品应符合SB/T 10649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
形状	流动酱状	从样品中取出10g，倒入一洁净白色瓷盘中，

色泽	红褐色至深褐色，油润有光泽	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
气味	具有浓郁的鲜味和肉香，无异味	
滋味	味咸，具有本品特有的风味，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），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定， a不适用于添加黄豆酱的产品； b仅限添加该品种食品添加剂的产品，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规定的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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
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

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

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 检验规则

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（不适用于添加黄豆酱的产品）、过氧化值、菌落总数、大肠菌群，型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以猪肉、辣椒、盐渍辣椒、大葱、大蒜为原料，经预处理，添加黄豆酱、鸡蛋、大豆蛋白制品、大豆油、菜籽油、鸡粉、鸡精、食用盐、白砂糖、十三香、蚝油、生活饮用水中的几种，经炒制、杀菌，添加双乙酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经搅拌混匀、灌装包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料鲜椒肉酱。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。



河南三明食品有限公司

