



412664S-2025



郑州蜀姥姥食品有限公司企业标准

Q/ZSLL 0001S-2025

西瓜酱

2025-09-05 发布

2025-09-05 实施

郑州蜀姥姥食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州蜀姥姥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱登云。

本标准自发布实施日起替代Q/ZSLL 0001S-2025（备案号412516S-2025）。

H N

Q B

西瓜酱

1 范围

本标准规定了西瓜酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生西瓜豆酱(大豆、西瓜瓢、小麦粉、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾)为主要原料,加入食用油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、生活饮用水、八角、白砂糖、味精、十三香、海鲜酱、番茄酱、小茴香、桂皮、辣椒、辣椒油、花椒、麻椒、藤椒、葱、鸡精、姜、花生、芝麻、葵花籽、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种,经炒制、冷却、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料即食西瓜酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生西瓜豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 食用油(大豆油)应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 八角、小茴香、桂皮、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 花生、芝麻、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 葱、姜应清洁卫生无污染、无腐烂变质,符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 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	取适量样品,置于一白色瓷盘中,观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味	水漱口，尝其滋味
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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；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。

*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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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

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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生西瓜豆酱(大豆、西瓜瓢、小麦粉、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾)为主要原料,加入食用油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、生活饮用水、八角、白砂糖、味精、十三香、海鲜酱、番茄酱、小茴香、桂皮、辣椒、辣椒油、花椒、麻椒、藤椒、葱、鸡精、姜、花生、芝麻、葵花籽、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种,经炒制、冷却、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料即食西瓜酱。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》制定本标准,作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蜀姥姥食品有限公司

QHNB
QB