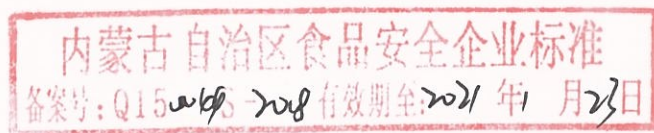


Q/NHTY

内蒙古红太阳食品有限公司企业标准



Q/NHTY 0014S—2018

代替 Q/ NHTY 0014S-2015

烧烤蘸食调味粉



2018-01-19 发布

2018-01-25 实施

内蒙古红太阳食品有限公司 发布

引 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NHTY 0014S-2015《烧烤蘸食调味粉》，本标准与Q/NHTY 0014S-2015《烧烤蘸食调味粉》相比主要技术标准变化如下：

- 修改了“理化指标”；
- 增加了“真菌毒素限量”指标；
- 修改了“保质期”。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司提出。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司起草。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司批准。

本标准主要起草人：苏连中、马丽娅。

烧烤蘸食调味粉

1 范围

本标准规定了烧烤蘸食调味粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆、熟制花生仁、食用盐、味精、白砂糖、熟芝麻为原料，添加或不添加膨化玉米粉、麦芽糊精、孜然、食用植物油、食用葡萄糖、紫苏籽、辣椒籽、脱水大蒜、咖喱粉、酵母抽提物、白芷、黑胡椒、芫荽籽、橘皮、花椒、食用玉米淀粉、辣椒、脱水姜粉、脱水洋葱、白胡椒、桂皮、八角、甘草、肉豆蔻、草果，添加食品添加剂辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、茶多酚、维生素C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精香料中的几种，经选料、炒制、烘烤、粉碎、混合、灌装、包装等工艺制成的用于烧烤蘸食的调味粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB 8860 脱水洋葱
GB 8861 脱水大蒜
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 22266 咖喱粉
GB/T 22267 孜然
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉的）
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）的规定。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 熟制花生仁、熟芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.10 脱水大蒜：应符合 GB 8861 的规定。
- 3.1.11 脱水洋葱：应符合 GB 8860 的规定。
- 3.1.12 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。

- 3.1.13 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.14 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.15 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.16 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.17 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.18 脱水姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.19 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.20 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.21 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.22 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.23 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.24 紫苏籽、膨化玉米粉、辣椒籽、白芷、芫荽籽、橘皮、草果：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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
色 泽	棕黄色至红棕色，色泽自然、均匀。
气味、滋味	具有所加香辛料、调味品混合后特有的滋、气味，无焦糊、哈喇及其他异味。
组织状态	呈粉末颗粒混合状，无正常视力可见的外来异物。

3.3 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
水分，%	≤ 10.0
" 酸价(KOH)，mg/g	≤ 4.0
" 过氧化值(以脂肪计)，%	≤ 0.25
" 仅限于含油型产品。	

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 中的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 、GB/T 4789.22执行。				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、茶多酚、维生素C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.34、GB 28314 、GB 1886.171、GB 1886.211、GB 14754、GB 1886.28、GB 30616的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

- 6.1.1 色泽、组织状态：取试样 2 袋倒入白瓷盘中，采用感官检验。
- 6.1.2 滋、气味：取试样 2 袋倒入白瓷盘中，品尝其滋味，嗅其气味。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 6.2.2 酸价： 按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 6.2.3 过氧化值： 按 GB 5009.227 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按照GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量

按照GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

- 6.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。
- 6.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

6.5.3 致病菌：按 GB 29921 规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取12个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，有下列情况之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格产品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品。微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应密封严密，不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

9 保质期

产品保质期不少于3个月。
