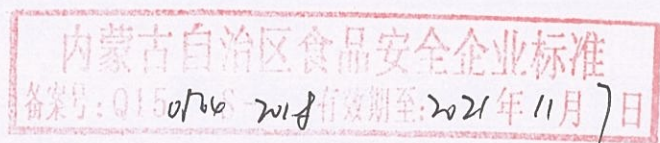


Q/NMHC

内蒙古华程科贸有限责任公司企业标准



Q/NMHC 0009S—2018

代替 Q/ NMHC 0009S-2017

分包型烹饪调味料



2018 - 11 - 06 发布

2018 - 11 - 10 实施

内蒙古华程科贸有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NMHC 0009S-2017《分包型烹饪调味料》，本标准与Q/NMHC 0009S-2017相比，主要技术变化如下：

- 修改了“范围”、“规范性引用文件”。
- 修改了“原料要求、感官要求、理化指标”。
- 删除了“检验规则、标志、包装、运输、贮存”

本标准由内蒙古华程科贸有限责任公司提出。

本标准由内蒙古华程科贸有限责任公司起草。

本标准由内蒙古华程科贸有限责任公司批准。

本标准起草人：刘华。

分包型烹饪调味料

1 范围

本标准规定了分包型烹饪调味料的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂、水、食用盐、白砂糖、绵白糖、红糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、番茄酱、番茄调味酱、黄豆酱、食用玉米淀粉、白胡椒、黑胡椒、孜然、花椒、八角、小茴香、甘草、枸杞、红枣、怀山药、橘皮、桂皮、豆蔻、高良姜、风味调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、葱、姜、蒜、辣椒、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、蚝油、小米辣、冰糖、花生、芝麻、黄油、泡萝卜、泡姜、泡辣椒、泡酸菜、麦芽糊精、洋葱粉、大蒜粉、料酒、白芷为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸，焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、黄原胶，经选料、配料、炒制、杀菌、分装、包装等工艺制成的用于烹调时使用的非即食调味料。

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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.3 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 7652 八角
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18672 枸杞（枸杞子）
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB/T 21999 蚝油
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 22267 整孜然
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 24399 黄豆酱
GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 35883 冰糖
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10416 料酒
SB/T 10459 番茄调味酱
SB/T 10513 牛肉粉调味料
NY/T 956 番茄酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 分包型烹饪调味料

以不同的调味料包组合而成的分包型烹饪调味料。

3.2 调味料包

3.2.1 调味酱料包

以水、食用植物油、食用动物油脂、黄油、酿造酱油、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、小茴香、孜然、白胡椒、酵母抽提物、红糖、番茄调味酱、黑胡椒、料酒、大蒜粉、洋葱粉、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、鸡精调味料、豆豉、黄豆酱、风味调味粉、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、冰糖、蚝油、小米辣、泡姜、泡辣椒、泡萝卜、花生、芝麻、甘草、八角、桂皮、豆蔻、橘皮、高良姜、洋葱粉、大蒜粉、白芷中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，柠檬酸、乳酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、L-丙氨酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、食品用香精，经选料、磨料、配料、炒制、杀菌、包装等工艺制成的调味酱料包。

3.2.2 调味粉料包

以食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、白胡椒、孜然、花椒、八角、风味调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠经选料、磨料、配料、包装等工艺制成的粉料包。

3.2.3 干料包

以花椒、橘皮、八角、桂皮、豆蔻、高良姜、小茴香、孜然、白胡椒、辣椒、芝麻、怀山药、红枣、枸杞、白芷中的几种为原料，经挑选、配制、包装等工艺制成的干料包。。

3.2.4 油辣椒包

以食用植物油、辣椒为主要原料，添加或不添加花椒，经选料、配料、炒制、包装等工艺制成油辣椒包。

3.2.5 酱菜包

以泡萝卜、泡姜、泡辣椒、泡酸菜为主要原料，添加食用植物油、食用盐、花椒、味精，经选料、配料、炒制、包装等工艺制成酱菜包。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.5 白砂糖、绵白糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.8 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.9 豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.10 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。

- 4.1.11 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.12 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.13 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.14 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.15 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.16 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.17 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.18 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.19 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.20 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.21 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.22 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.23 怀山药：应符合 GB/T 20351 的规定。
- 4.1.24 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.25 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.26 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.27 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.28 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.29 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.30 泡萝卜、泡姜、泡辣椒、泡酸菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.31 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.32 花生、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.33 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.34 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.35 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的规定。
- 4.1.36 豆蔻、小茴香、橘皮、高良姜、风味调味料、猪肉粉调味料、葱、蒜、小米辣、黄油、洋葱粉、大蒜粉、白芷：应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 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				
	调味酱料包	调味粉料包	干料包	油辣椒包	酱腌菜包
色 泽	呈灰黄红色，或灰白色，色泽均匀。	呈所有原辅料粉碎混合后特有的色泽，色泽自然均匀。	呈各种原料的自然色泽。	呈红黄色，色泽均匀。	呈各种蔬菜原料腌制后正常的色泽
滋味、气 味	具有所加香辛料和调味品混合熬制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败等不良气味。	具有所加香辛料、调味品混合后固有的滋、气味，鲜咸适口，无其它不良异味。	具有所加各种原料固有的滋气味，无霉变等不良气味。	具有食用植物油和辣椒混合炆炒后应有的滋、气味，无苦、焦糊等不良异味。	具有各种蔬菜原料腌制后的正常气味，无异味

表 1 (续) 感官要求

项 目	要 求				
	调味酱料包	调味粉料包	干料包	油辣椒包	酱腌菜包
组织状态	呈半固态,各种原料分布基本均匀,无正常视力可见外来异物。	呈粉状或颗粒状,干燥松散,无正常视力可见外来异物	呈各种原料的自然状态。无虫蛀、无霉变,无正常视力可见外来异物。	呈油、辣椒混合态,无正常视力可见外来异物。	无霉变,无霉斑白膜,无正常视力可见的外来异物。

4.3 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				
	调味酱料包	调味粉料包	干料包	油辣椒包	酱腌菜包
水分, %	≤ 68.0	10.0	22.0	25.0	---
总灰分, %	≤	-----	10.0	---	---
酸不溶性灰分, %	≤	-----	5.0	-----	---
^a 酸价(KOH), mg/g	≤ 4.0	-----		4.0	---
^b 过氧化值(以脂肪计), %	≤ 0.25	-----		0.25	---
^a ^b 仅限于含油型产品					
^a 使用酸性和发酵性配料的此项不适用。					

4.4 污染物限量

4.4.1 调味酱料包、调味粉料包、油辣椒包的污染物限量中“总砷(以As计)≤0.4mg/kg”,其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

4.4.2 干料包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤2.4mg/kg”,其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品项下香辛料类的规定。

4.4.3 酱腌菜包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.8mg/kg”,其他污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜及其制品及其项下蔬菜制品的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中调味品的规定。

4.6 微生物指标

调味酱料包、油辣椒包的微生物指标应符合表3的规定。酱腌菜包微生物限量符合GB 2714的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
^b 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。				

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、食品用香精、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸，焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、黄原胶的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 30616、GB 1886.173、GB 1886.171、GB 1886.235、GB25557、GB 1886.4、GB 25566、GB 25543、GB 29939、GB 25576、GB 1886.41的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

- 7.1.1 色泽、组织状态：取试样2袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质。
- 7.1.2 气味、滋味：取试样2袋，推荐的食用方法配制溶液，加热煮沸2分钟后品尝其滋味。嗅其气味。

7.2 理化指标检验

- 7.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。
- 7.2.2 总灰分、酸不溶性灰分：按GB 5009.4规定的方法检验。
- 7.2.3 酸价：按GB 5009.229规定的方法检验。
- 7.2.4 过氧化值：按GB 5009.227规定的方法检验。

7.3 污染物限量的检验

按GB 2762中规定的方法检验

7.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

7.5 微生物指标检验

大肠菌群：按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

7.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。