

Q/NFLD

内蒙古福老大食品有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q1503928-2018有效期至: 2021年8月27日

Q/NFLD 0006S—2018

混合态麻辣烹饪调味料



2018 - 08 - 26 发布

2018 - 08 - 30 实施

内蒙古福老大食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古福老大食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古福老大食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古福老大食品有限责任公司批准。

本标准起草人：王福。

混合态麻辣烹饪调味料

1 范围

本标准规定了混合态火锅底料的产品分类、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。

本标准适用于以水、郫县豆瓣、豆豉、食用植物油、牛骨汤、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、花椒、麻椒、白胡椒、八角、蒜片、姜片、葱、辣椒干、芝麻、小茴香、肉豆蔻、甘草、枸杞、白芷、桂圆、草果、砂仁、高良姜、橘皮、桂皮、丁香为原料，添加或不添加食品添加剂黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠，经选料、粉碎、配料、炒制、熬制、包装等工艺制成的用于烹饪麻辣味菜肴的半固态复合调味料。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 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
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391 花椒
GB/T 32727 肉豆蔻
QB/T 1173 单晶体冰糖
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.3 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.10 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.12 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.13 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.14 姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.15 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.16 芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.17 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.18 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

3.1.19 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.20 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。

3.1.21 牛骨汤、麻椒、蒜片、葱、辣椒干、小茴香、白芷、桂圆、草果、砂仁、高良姜、橘皮：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	呈棕红色，色泽自然。
气味、滋味	具有麻辣味及所加香辛料和调味品混合炒制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其它不良异味。
组织状态	呈半固态粘稠状，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，% $\leq$	68.0
酸价（KOH），mg/g $\leq$	4.0
过氧化值（以脂肪计），% $\leq$	0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，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

真菌毒素限量应符合GB 2761中的规定。

3.6 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（CFU/g）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10^2
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 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

食品添加剂黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.41、GB 1886.39、GB 1886.184、GB 1886.171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

任取试样2袋倒入白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质。任取试样1袋，配制3%的溶液或按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。

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中规定的方法检验。

6.2.3 过氧化值：按GB 5009.227中规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 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。

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同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个包装，样品分成2份，1份检查，1份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质检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明后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常投产时每年不少于2次型式检验,出现下列情况之一时也应及时进行型式检验:

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

型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

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,可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有不合格项,则判该批产品为不合格品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判该批产品为不合格品,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、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还须标出单位包装的净含量和总数量。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准规定。

8.2.2 包装应封装严密,无破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

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;包装箱底部应垫有100mm以上材料。

8.5 保质期

产品保质期为12个月。

