

Q/NHTY

内蒙古红太阳食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150333S-2018 有效期至: 2021 年 7 月 27 日

Q/NHTY 0003S—2018

代替 Q/NHTY 0003S-2015

调味韭菜花酱



2018-08-01 发布

2018-08-02 实施

内蒙古红太阳食品有限公司 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/NHTY 0003S-2015《调味韭菜花酱》，本标准与Q/NHTY 0003S-2015《调味韭菜花酱》相比主要技术标准变化如下：

- 修改了“原料要求”；
- 删除了“理化指标”、
- 修改了“微生物限量”；
- 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、王俊林

本标准所代替标准的历次版本的发布情况为：

- Q/NHTY 0003S-2012；Q/NHTY 0003S-2015

调味韭菜花酱

1 范围

本标准规定了调味韭菜花酱的技术要求、食品添加剂、生产加工技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以盐渍韭菜花为主要原料，添加或不添加植物油、白砂糖、食用盐、小茴香、白胡椒、酱腌菜、味精、花椒、八角、桂皮、橘皮、白芷、高良姜、甘草、鸡精调味料、食用动物油脂、复合调味料、食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的几种，经粉碎、配料、混合、灌装、包装等工艺制成的调味韭菜花酱。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 1886.171 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 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 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19618 甘草

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30391 花椒
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10439 酱腌菜
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 盐渍韭菜花：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.6 酱腌菜：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.9 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.10 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.11 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.12 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.13 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.14 小茴香、橘皮、白芷、高良姜、复合调味料：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	检验方法
色泽	呈墨绿色，色泽均匀。	取适量被测样品置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察其色泽，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有盐渍韭菜花加香辛料和调味料后特有的滋味和气味，无其他异味。	
状态	呈酱状，酱体均匀，无正常视力可见外来杂质。	

3.3 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中中蔬菜及其制品及其项下蔬菜制品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。				GB 29921 规定的方法
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.171、GB 1886.39、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 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种产品为一批。

6.2 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。

6.3 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、大肠菌群。

6.4 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：

- 新产品投产时；
- 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。

6.5 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,可从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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 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。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应密封严密,不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.5 保质期

产品保质期不低于6个月。