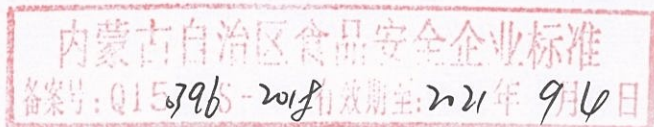


Q/NYYX

内蒙古筱攸香食品有限公司企业标准



Q/NYYX 0001S—2018

油炸酸辣调味料



2018 - 09 - 01 发布

2018 - 09 - 04 实施

内蒙古筱攸香食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古薇攸香食品有限公司提出。

本标准由内蒙古薇攸香食品有限公司起草。

本标准由内蒙古薇攸香食品有限公司批准。

本标准主要起草人：赵宽一。

油炸酸辣调味料

1 范围

本标准规定了油炸酸辣调味料的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葱、辣椒、八角、花椒、月桂叶、桂皮、豆蔻、食用植物油、食醋、碱韭花（泽蒙花）为原料，经选料、配料、炸制、灌装等工艺制成的即食调味料。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18187 酿造食醋
- 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/T 30381 桂皮
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- 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（2005）第75号 《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 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.4 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.5 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.8 葱、碱韭花（泽蒙花）、豆蔻：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	油呈橙色、棕黄色，色泽均匀，其他辅料呈炸制后应有的色泽，色泽均匀。	任取适量试样放在白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、体态，嗅其气味、品尝其滋味。
滋、气味	具有扎蒙蒙花和其他原料混合炸制后特有的滋、气味，无酸、苦、焦糊、哈喇及其他异味。	
体 态	呈固液混合状，油呈澄清透明，其他辅料呈炸制后应有的形态，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	检验方法
水分，%	≤ 28.0	GB 5009.3
酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），%	≤ 0.25	GB 5009.227

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，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中调味品的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 微生物限量

- 3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定，按 29921 中规定的方法检验。
- 3.6.2 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)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
^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，按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

5.2 抽样

样品采取随机抽样的方法取样，随机抽取6瓶（总量不少于600ml），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，检验合格后并出具检验报告方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

产品在正常生产时每年不得少于二次，出现下列情况之一时应及时检验：

- 新产品投产时；
- 主要原料、配方、关键工艺、设备发生较大变化时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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中规定的全部项目。

5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定时，判该批产品为合格品；检验结果中若有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可在同批产品中随机加倍抽取样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有不合格项目，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，即判定该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装箱应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，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 6388 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定，销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。

6.2.2 产品应封装严密，不得有破损现象。

6.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 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。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 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。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；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。

6.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，保质期为12个月。
