

Q/NMHC

内蒙古华程科贸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: Q15078-2018 有效期至: 2021 年 5 月 10 日

Q/NMHC 0012S—2018

代替 Q/ NMHC 0012S-2015

烧烤调味酱料



2018 - 05 - 12 发布

2018 - 05 - 18 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 0012S-2015《烧烤调味酱料》，本标准与Q/NMHC 0012S-2015相比，主要技术变化如下：

- 删除了“产品分类”；
- 修改了“原料要求”、“感官要求”、“污染物限量”；
- “理化指标”中删除了“脂肪、食盐”，增加了“酸价”；
- 修改了“真菌毒素限量”、“微生物指标”；
- 补充完善了“试验方法”、“检验规则”。

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。

烧烤调味酱料

1 范围

本标准规定了烧烤调味酱料的技术要求、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。

本标准适用于以水、番茄酱、番茄调味酱、食用盐、白砂糖、味精、辣椒、鸡精调味料、孜然、黑胡椒、花椒、八角、芝麻、小茴香、葱、姜、蒜、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母抽提物、花生、泡姜、红糖、泡辣椒、海鲜膏、酿造酱油、酱腌菜、蚝油、大蒜粉、洋葱粉、水解植物蛋白粉、固态调味料、红油豆瓣为原料，添加或不添加食用植物油，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、黄原胶、柠檬酸、食品用香精，经选料、清洗（清理）、配料、混合、熬制、罐装等工艺加工制成的复合调味酱。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.2 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 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 8885 食用玉米淀粉
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 14215 番茄酱罐头
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 21999 蚝油
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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10459 番茄调味酱
QB/T 4561 红糖
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 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.2 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的规定。
- 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.10 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.12 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.13 芝麻、花生：应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.14 姜：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.15 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.16 食用玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.17 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.18 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.19 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.20 泡姜、酱腌菜、泡辣椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.21 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.22 红糖：应符合 QB/T 4561 的规定。
- 3.1.23 小茴香、葱、蒜、海鲜膏、大蒜粉、洋葱粉、水解植物蛋白粉、固态调味料、红油豆瓣：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	呈红褐色至褐色，色泽均匀，无霉素斑。
滋、气味	具有所加原辅料混合熟制后特有的滋、气味，无其他不良气味。
组 织 状 态	呈粘稠状态，粘稠适度，不得有正常视力可见外来异物。

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，%	≤ 68.0
^a 过氧化值（以脂肪计），%	≤ 0.25
^b 酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0
^a ^b 仅限于含油型产品。 ^b 使用酸性或发酵性配料的此项不适用。	

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中调味品的规定。

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			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	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

食品添加剂山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、黄原胶、柠檬酸、食品用香精的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.171、GB 1886.41、GB 1886.235、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

取试样 2 袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。

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

- 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 中规定的平板计数法检验。
- 6.5.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

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

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品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

每批产品经本公司检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、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，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。

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，应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，则判定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 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按 GB/T 191、GB 6388 的规定执行。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的要求

8.2.2 包装应密封严密，不得有破漏现象。包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.2 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。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。

8.5 保质期

产品保质期不少于12个月。
