

ICS 67.040

X 10

Q/HNHS

海南省食品安全企业标准

Q/HNHS 0003S—2020

代替 Q/HNHS 0003S—2017

即食调味酱（汤）

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号：4602565-2020
有效期：2020年9月8日
至2023年9月7日

2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

海南航空食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HNHS 0003S—2017《即食调味酱（汤）》。

本标准与Q/HNHS 0003S—2015相比，主要变化如下：

——增加氯化物测定。

本标准由海南航空食品有限公司提出。

本标准由海南航空食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李玲、郑紫仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHS 0003S—2009、Q/HNHS 0003S—2012、Q/HNHS 0003S—2015、Q/HNHS 0003S—2017。

即食调味酱（汤）

1 范围

本标准规定了即食调味酱(汤)的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的产品的生产控制、检验和贮运等环节。

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 包装储运图示标示
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DB11/ 515 固态调味品卫生要求
- 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 即食调味酱

用酱粉、畜禽产品、新鲜果蔬等为主要原辅料、经清洗、分切、熬制等生产工艺制成的用于调味的直接食用的粘稠状固液混合体即食调味酱。

3.2 即食调味汤

用汤粉、畜禽产品、新鲜果蔬等为主要原辅料，清洗、分切、熬制等生产工艺制成的直接食用的固液混合体即食调味汤。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 酱粉、汤粉：应符合 DB11/ 515 的要求。

4.1.2 畜禽产品：应符合 GB 2707 的要求。

4.1.3 蔬菜、水果：应新鲜、无腐烂、无虫蛀、无变质、无异味，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	即食调味酱	即食调味汤	
性 状	细腻均匀粘稠状液体，含有相应产品所应有的固体成分颗粒	细腻均匀稀薄液体，含有相应产品所应有的固体成分颗粒	取适量试样置于洁净的50ml烧杯或白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有相应品种特有的颜色		
滋味与气味	具有相应产品固有口感和该沙拉产品特有的风味，无异味，无腐败味		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。盐度

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
氟化物, g/100g	0.28~0.58	GB 5009.44

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

指 标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g	≤150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

4.5 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规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按销售包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于1000g或12件，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量和标签等。产品每批次做菌落总数项目检验，每两周至少做一次大肠菌群项目检验。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求;运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应分别符合GB 4806.7或GB 9688要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染,具有相应的制冷设备,制冷温度能稳定地维持在0℃至5℃;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于0℃至5℃的冷藏库内,仓库周围应无异气污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下,产品按标签标注保质期为3~15天。
