

ICS 67.120

X22

团 体 标 准

T/HNSZA 0002.2—2021

连锁湘菜 紫苏平锅牛蛙 第 2 部分：紫苏调味酱加工质量要求

2021-12-02 发布

2021-12-30 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 原辅料要求.....	2
5 加工要求.....	2
6 产品要求.....	2
7 检验规则.....	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存.....	4

前 言

本文件 T/ HNSZA 0002—2021 紫苏平锅牛蛙由若干部分构成，其结构如下：

- 第 1 部分：菜肴烹调质量要求
- 第 2 部分：紫苏调味酱加工质量要求
- 第 3 部分：牛蛙养殖、运输与配送规范
- 第 4 部分：紫苏种植与加工技术规程

本部分为 T/ HNSZA 0002 的第 2 部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：长沙味之翼湘餐饮有限公司、长沙翔翼食品科技有限公司、湖南省产商品评审中心。

本部分主要起草人：罗浩、郭珊、刘悬、邓剑、陈耕、杨代明。

本部分为首次制定。

引 言

1 紫苏调味酱的产业链连锁

紫苏平锅牛蛙作为湘菜最具代表性的牛蛙美食，其首次将湘菜香辣口味与清甜的紫苏相结合，引领牛蛙美食走向全新的发展阶段。这其中，紫苏调味酱功不可没。

紫苏又名苏子、白苏、赤苏、红苏等。英文名 Shiso，学名 *Perilla frutescens*，为唇形科紫苏属 *Perilla* 植物，该属仅有紫苏 *Perilla frutescens* var. *frutescens* 一种。我国食用紫苏的历史悠久。西汉辞赋家枚乘在其名赋《七发》中即开列：“鲤鱼片缀紫苏”等佳肴；宋代陈耆卿著《赤城志》记载，宋代浙江台州常见上市的蔬菜中就有紫苏。在煮鱼时加上点紫苏叶有解腥、增鲜提味的作用。在湖南民间，一直都将紫苏作为淡水水产品烹饪专用香料进行烹饪的传统，成为湘菜的特点之一。长沙味之翼湘有限公司巧妙地运用这一特点，将紫苏特有的清甜香气与 Q 弹蛙肉相结合，引爆了舌尖上的味蕾。为了标准化烹饪，挖掘紫苏与香辣的特点最大化，开发出以紫苏、辣椒及食用油为主要原料，用于牛蛙烹调的专用调味酱，并以此酱作为基础调料，开发出以“紫苏平锅牛蛙”为代表的十二种湘菜口味牛蛙菜肴，获得了消费者的广泛赞誉。

为突出紫苏清甜香味，蛙来哒创始团队选择优良日本进口的“芳香”紫苏品种、不使用农药防治病虫害、采摘后自然晒干的紫苏，让紫苏调味酱风味与众不同。同时，为保证湘菜香辣特点，走遍全国 100 多个辣椒基地，最终选择了产地环境优美、口感最为纯正的云南小米椒，从而保证了蛙来哒紫苏调味酱：辣而不燥、鲜而不腻、酱香浓厚、回味绵长。

随着紫苏平锅牛蛙作为爆款推动了蛙来哒连锁品牌的快速发展，紫苏调味酱年产量从 2016 年的 2.1 吨快速增长到 2021 年的 413 吨，呈爆发式增长，使湘菜与湘菜复合调味料加工业形成了紧密的供应关系，湘菜产业链连锁所产生的品牌效应日渐明显，促进了湘菜产业链结构高质量发展。

2 菜点典型形态示例



图片由长沙味之翼湘餐饮有限公司提供

紫苏平锅牛蛙 第2部分 紫苏调味酱加工质量要求

1 范围

本部分规定了紫苏酱的定义、原辅料要求、加工要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于连锁湘菜 紫苏平锅牛蛙专用紫苏调味酱的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期的版本适用于本文件；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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.2 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10292 食用调和油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 定义与术语

以下定义适用于本标准。

3.1 紫苏调味酱

以菜籽油、泡辣椒、干紫苏、复合调味粉、香辛料为主要原料，经配料、炒制、热灌装、冷却等工艺加工而成的适合于紫苏平锅牛蛙烹饪的半固态复合调味料。

4 原辅料要求

- 4.1 菜籽油应符合 SB/T 10292 和 GB2716 的要求。
- 4.2 泡辣椒应以朝天椒为原料腌制生产，固形物 $\geq 75\%$ 、总酸 0.75%-0.95%、食盐 9%-11%，安全指标应符合 GB 2714 的要求。
- 4.3 干紫苏应符合 T/HNSZA 0002.4—2021 附录 A 的要求。
- 4.4 食盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.5 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 4.6 复合调味粉应符合 GB 31644 的要求。
- 4.7 大蒜、生姜应新鲜完整，无虫害、无霉变、无其他外来杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准要求。
- 4.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。

5 加工要求

5.1 工艺流程

选料、去杂、清洗、精选、切分、配料、炒制、热灌装、冷却、入库、检验。

5.2 工艺要求

- 5.2.1 选料：将新鲜和干制原料中表皮不完整、不新鲜、霉烂的个体和杂质、异物剔除。
- 5.2.2 去杂：泡辣椒沥水后将原料置于干净的台面，逐个挑选，剔除蒂把、皮屑等，置于干净的容器中。
- 5.2.3 清洗：将挑选好的生鲜姜、大蒜籽，均匀倒入干净容器中，容器内注入自来水，均匀地翻动，洗净表面的尘土。
- 5.2.5 精选：洗净后的姜蒜，置于台面再进行一次精选，剔除不合格品。
- 5.2.6 切分：将切刀打磨锋利，切菜机清洗干净，调节好所需 3*3mm 后，开启切菜机。将精选后的生鲜原料及泡辣椒（不同加工性质的原料单独处理）置于切菜机的内，均匀有序地投放，切出来后对大小块进行检查，剔除大块。
- 5.2.8 配料：将分切好的原料分别过秤，按配方比例投放。
- 5.2.9 炒制：将菜籽油加热到 160℃ 后投入泡辣椒、生姜等原料，高速拌料。待锅内呈沸腾状态后投入干紫苏及其他香辛料，待干紫苏及香辛料完全分散后出锅。
- 5.2.14 灌装：采用热灌装方式，灌装温度需不低于 75℃，包装封口线平整。
- 5.2.15 冷却：自然冷却至室温。
- 5.2.16 贮存：包装好的产品贴好标签，装箱码垛入库，常温贮存。

5.3 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 产品要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有明亮暗红色	将样品置于玻璃器皿内，在自然光下，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
组织形态	呈无结块半固态	
滋、气味	具有产品应有的浓郁紫苏香味，辣而不燥、鲜而不腻、酱香浓厚、回味绵长，不得有苦、焦糊及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

6.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/(克/100克)	8.0~10.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/(克/100克)	≤0.25	GB 5009.227
模糊辣度 ^{°M}	2~4	按标准方法检测

6.3 安全要求

应符合GB 31644 的规定。

6.6 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070 的规定进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样方法

随机抽取不少于2kg样品，分成二份，一份检验，一份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、食盐、过氧化值。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

7.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 主要原料或主要原料供应商发生变化时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；

e) 食品监督管理机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

7.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，取该批次产品的留样复检。复检合格则判定合格，如有一项或多项不合格，判定该批次产品为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定。

8.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

8.4 贮存

8.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

8.4.2 产品贮存于阴凉干燥通风的专用仓库，不得与有毒有污染物混放。

8.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期不超过12个月。
