



412375S-2017



洛阳市肖氏香料有限公司企业标准

Q/LXX 0004S-2017

---

# 酱类调料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

洛阳市肖氏香料有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳市肖氏香料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖保卿

本标准自实施之日起代替 Q/LXX 0004S-2016。

本标准与 Q/LXX 0004-2016 相比，主要变化如下：增加了单品“香辣龙虾调味酱、香辣大盘鸡调味酱”及相关内容。

# 酱类调料

## 1 范围

本标准规定了酱类调料分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以大豆油、郫县豆瓣、风味豆豉、辣椒（粉碎）、牛油、食用盐、花椒（粉碎）、大葱（粉碎）、脱水姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、胡椒（白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎））、八角（粉碎）、桂皮（肉桂）（粉碎）、孜然（粉碎）、月桂叶（粉碎）、小茴香（粉碎）、花生（粉碎）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、食用玉米淀粉、姜黄（黄姜）（粉碎）、酱腌菜（腌渍萝卜、酸菜、泡椒（粉碎或不粉碎）、雪菜（粉碎））、白砂糖、调味料酒、酿造食醋、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蚝油、香菇（粉碎）中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制，加入或不加入味精、鸡精调味料、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、奥尔良风味香精、鸡肉香精）、食品添加剂（柠檬酸、焦糖色、红曲米、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠）后，经混合、冷却、灌装，封口加工而成的酱类调料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 的要求。
- 2.1.2 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的要求。
- 2.1.3 风味豆豉应符合 DBS 43/004 的要求。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T8967 的要求。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 2.1.10 牛油应符合 GB10146 的要求。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的要求。
- 2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的要求。
- 2.1.13 酱腌菜应符合 GB 2714 的要求。
- 2.1.14 红曲米应符合 GB1886.19 的要求。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T7900 的要求。
- 2.1.16 黑胡椒应符合 GB/T7901 的要求。

- 2.1.17 焦糖色应符合 GB1886.64 的要求。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T18186 的要求。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T18187 的要求。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T24399 的要求。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的要求。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 的要求。
- 2.1.23 番茄酱应符合 ZBX 10064 的要求。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T10371 的要求。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T10416 的要求。
- 2.1.26 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T744 的要求。
- 2.1.27 脱水姜片 and 姜粉应符合 NY/T1073 的要求。
- 2.1.28 桂皮应符合 GB/T30381 的要求。
- 2.1.29 八角应符合 GB/T7652 的要求。
- 2.1.30 甜面酱应符合 SB/T10296 的要求。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB30616 标准的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 标准的规定。
- 2.1.34 花生应符合 QB/T 1733.1 标准的规定。
- 2.1.35 芝麻应符合 GB/T 11761 标准的规定。
- 2.1.36 香菇应符合 GB 7096 标准的规定。
- 2.1.37 小茴香、姜黄(黄姜)应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部和 GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	指 标	检验方法
性 状	半固态	将样品摊开在干净的白瓷盘上,置于明亮处,在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,并取少许放于舌尖品其滋味。
色 泽	红褐色,油润、有光泽	
气 味	有酱脂香和其本身具有的酱香	
滋 味	味鲜辣,无苦涩、焦糊及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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
水分, %	≤ 48	GB 5009. 3
食盐(以 NaCl 计), %	≤ 45	GB 5009. 44
酸价(以脂肪计), mg/g	≤ 4. 5	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 11
黄曲霉素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 12
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762		

#### 2.4 微生物指标(适用于即食类)

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3 MPN/g	1. 5 MPN/g	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	-	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB4789. 10
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。</p>					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

#### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留应符合 GB2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为感官、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食盐，即食类检验增加菌落总数（不适用于以发酵制品为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、郟县豆瓣、风味豆豉、辣椒（粉碎）、牛油、食用盐、花椒（粉碎）、大葱（粉碎）、脱水姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、胡椒（白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎））、八角（粉碎）、桂皮（肉桂）（粉碎）、孜然（粉碎）、月桂叶（粉碎）、小茴香（粉碎）、花生（粉碎）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、食用玉米淀粉、姜黄（黄姜）（粉碎）、酱腌菜（腌渍萝卜、酸菜、泡椒（粉碎或不粉碎）、雪菜（粉碎））、白砂糖、调味料酒、酿造食醋、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蚝油、香菇（粉碎）中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制，加入或不加入味精、鸡精调味料、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、奥尔良风味香精、鸡肉香精）、食品添加剂（柠檬酸、焦糖色、红曲米、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠）后，经混合、冷却、灌装，封口加工而成的酱类调料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。

洛阳市肖氏香料有限公司

2017年09月04日