



412003S-2017



河南五农好食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2017

调味酱

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

河南五农好食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南五农好食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李俊立、陈运桥、王磊。

H N

Q B

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆酱为原料、加入畜肉（牛肉、猪肉，经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、蔬菜（番茄、辣椒、香椿、山药经分选、清洗、分切）、瓜果（西瓜、黄瓜、冬瓜、苹果经分选、清洗、分切）、水产品（虾、鱼经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、食用菌（香菇、蛹虫草、金针菇经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、大豆油、葱、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、白砂糖、芝麻、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种，经高温熬制、灭菌、灌装、包装而成的调味酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的有关规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.9 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.10 猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.11 虾、鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.12 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T1013 和 GB7096 的规定。
- 2.1.14 番茄应符合 SB/T 10331 的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.16 金针菇应符合 NY/T1934 的规定。
- 2.1.17 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.18 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.19 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

- 2.1.20 山药应符合 NY/T 1065 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 大葱、香椿，干净、清洁、无霉变、无污染，符合 GB2762、GB2763 的标准。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.2 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	试验方法
体态	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无异物	从样品中取出 100 克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色或棕褐色、有光泽	
气 味	具有酱香味，无异味	
滋 味	味鲜醇厚，咸甜适口，无酸、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测标准
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 509.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762		

2.4 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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB4789. 3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB4789. 10 第二法
注:a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。 n 为同一批次产品应采集件数, c 为最大可允许超出 m 值的样品数, m 为致病菌指标可接受水平的限量值, M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2. 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2. 7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调味酱是以黄豆酱为原料、加入畜肉（牛肉、猪肉，经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、蔬菜（番茄、辣椒、香椿、山药经分选、清洗、分切）、瓜果（西瓜、黄瓜、冬瓜、苹果经分选、清洗、分切）、水产品（虾、鱼经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、食用菌（香菇、蛹虫草、金针菇经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、大豆油、葱、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、白砂糖、芝麻、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种，经高温熬制、灭菌、灌装、包装而成的。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，参照 DBS41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

河南五农好食品有限公司

2017年08月02日