



412071S-2017



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2017

调味酱

2017-09-01 发布

2017-09-01 实施

河南三明食品有限公司 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。

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、段太文、魏亚丽。

本标准由Q/HSS 0001S-2017替代Q/HSS 0001S-2014；

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

- 标准编码由 Q/HSS 0001S-2014 修改为 Q/HSS 0001S-2017；
- 修改了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 修改了试验方法；
- 修改了编制说明。

调味酱

1 范围

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

本标准适用于以郫县豆瓣、大豆油、酱油、辣椒酱、绵白糖、食盐、水为主要原料，添加香辛料粉（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠），经原料混合、搅拌、杀菌、灌装制成的调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 酱油应符合 GB2717 的规定。

2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。

2.1.5 绵白糖应符合 GB/T1445 和 GB13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.8 香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。

2.1.10 孜然应符合 GB/T22267 的规定。

2.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T8967 的规定。

2.1.13 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。

2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 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	检验方法
性状	酱状、粘稠适中	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，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	红棕色至红褐色、油润有光泽	
气味	浓郁的辣香、酱香、植物油香及天然香辛料香气，香气纯正	
滋味	有本品浓郁的独特风味	
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	检测方法	
水分, g/100g	≤	76.00	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥	0.05	GB 5009.235
食盐(以氯化钠计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
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 B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量、水分、氨基酸态氮、食盐、过氧化值、大肠菌群、菌落总数; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调味酱是以郫县豆瓣、大豆油、酱油、辣椒酱、绵白糖、食盐、水为主要原料，添加香辛料粉（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠），经原料混合、搅拌、杀菌、灌装制成的。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》和《调味料产品生产许可证审查细则》、要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三明食品有限公司
2017年8月07日

H N
Q B