



412240S-2017



南阳市俊峰圆食品厂企业标准

Q/NJS 0003S-2017

半固态调味酱

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

南阳市俊峰圆食品厂 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》规定起草。

本标准由南阳市俊峰圆食品厂提出负责起草。

本标准主要起草人：孙晓峰。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆油、水、大蒜、干辣椒、辣椒、酿造酱油、果葡糖浆、番茄酱、黄豆酱、耗油、食用盐、白砂糖、香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉）其中的几种为主要原料，辅以大豆膳食纤维粉、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、辣椒红、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖其中的几种，经配料、混合、炒制或熬制、灌装、包装而成的半固态调味酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.4 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 干辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

2.1.20 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 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
性状	半固态	从样品中取出适量，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	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
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 理化指示

项目	指标	检测方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 16	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
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	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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

注：^a仅适用于烧烤酱
*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 中的 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	GB 4789.15
沙门氏菌, (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, (CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 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

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌群总数、大肠菌群的检验; 型式检验按照国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、蚝油、水、大蒜、干辣椒、辣椒、酿造酱油、果葡糖浆、番茄酱、黄豆酱、耗油、食用盐、白砂糖、香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉）其中的几种为主要原料，辅以大豆膳食纤维粉、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、辣椒红、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖其中的几种，经配料、混合、炒制或熬制、灌装、包装而成的半固态调味酱。

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》有关规定，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳市俊峰圆食品厂

2017年08月24日

QB