



412088S-2017



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2017

复合风味酱

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司和河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

H N

Q B

复合风味酱

1 范围

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

本标准适用于以辣椒、香菇、豆瓣酱中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、香菇（经清洗、蒸煮、切块）、豆瓣酱、芝麻酱、牛油、大葱、生姜、大蒜、鸡精、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、胡椒（粉碎）、芝麻、牛肉、鸡肉，谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种进行调配熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB /T 5461 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.14 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1866.184 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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	粘稠状或凝固状酱体，允许有油脂析出	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其滋味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	褐色或褐黄色，色泽基本一致	
气 味	具有香菇，辣椒混合气味，无焦糊味，无异味	
滋 味	具有香菇辣椒和香辛料特有的滋味	
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 验 方 法
水分,%	≤ 70.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计),mgKOH/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计),%	≤ 12.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计),g/100g	≥ 0.1	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B1,μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计),g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)g/kg	≤ 0.2	GB 5009.121
注：防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定		

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、香菇、豆瓣酱中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、香菇（经清洗、蒸煮、切块）、豆瓣酱、芝麻酱、牛油、大葱、生姜、大蒜、鸡精、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、胡椒（粉碎）、芝麻、牛肉、鸡肉，谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种进行调配熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱。

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》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了复合风味酱的分类、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GB 2762的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

2017年08月08日