



413214S-2018



沁阳市怀汁堂怀药有限公司企业标准

Q/QHZT 0001S-2018

风味酱

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

沁阳市怀汁堂怀药有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由沁阳市怀汁堂怀药有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所、沁阳市怀汁堂怀药有限公司起草。

本标准主要起草人：王静怡、栗素青、吴盛洁、张斌杰。

本标准自实施日起替代 Q/QHZT 0001S-2018（备案号：412008S-2018，2018-07-04 发布及实施）。

H N

Q B

风味酱

1 范围

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

本标准适用于以鲜辣椒、香菇、山药、姜、大葱、西红柿、洋葱、牛肉、驴肉、猪肉、鸡肉、芝麻叶、芥菜、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、香椿苗、花生芽、苜蓿芽、芥菜芽）、苋菜、蕨菜、马齿苋中的多种为原料，经挑拣、水洗、切分、整理，加入花生仁、白果、黄豆、辣椒干、虾米、大豆蛋白制品、核桃仁、芝麻、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、食用植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、葵花籽油）、香辛料（辣椒、花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）、橘皮、白芷、甜面酱、豆瓣酱、酱油、黄豆酱、蚝油、腐乳、番茄酱、食用盐、鸡精调味料、蜂蜜、白砂糖，生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、糖精钠、果胶、柠檬酸、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾中的多种，经炒制、调配、灌装、包装加工而成的风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。

2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.4 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.5 大葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.6 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。

2.1.7 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.8 牛肉、驴肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 芝麻叶、芥菜、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、香椿苗、花生芽、苜蓿芽、芥菜芽）、苋菜、蕨菜、马齿苋应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 白果、橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.12 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 辣椒干应符合 GB/T 30382 和 SB/T 10967 的规定。
- 2.1.14 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 香辛料（辣椒、花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.41 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	半固态	从样品中随机取出一瓶，倒入一白瓷盘中，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	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
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, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	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	≤ 0.5	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
糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注 1: a 不适用于含发酵型配料 (酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、腐乳) 的产品。

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 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 4789.3MPN计数法
^b 霉菌, CFU/g	≤ 5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 酵母, CFU/g	≤ 5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

沙门氏菌，/25g	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>注 2: 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> <p>注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关标准和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）的产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、香菇、山药、姜、大葱、西红柿、洋葱、牛肉、驴肉、猪肉、鸡肉、芝麻叶、荠菜、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、香椿苗、花生芽、苜蓿芽、芥菜芽）、苋菜、蕨菜、马齿苋中的多种为原料，经挑拣、水洗、切分、整理，加入花生仁、白果、黄豆、辣椒干、虾米、大豆蛋白制品、核桃仁、芝麻、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、食用植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、葵花籽油）、香辛料（辣椒、花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）、橘皮、白芷、甜面酱、豆瓣酱、酱油、黄豆酱、蚝油、腐乳、番茄酱、食用盐、鸡精调味料、蜂蜜、白砂糖，生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、糖精钠、果胶、柠檬酸、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾中的多种，经炒制、调配、灌装、包装加工而成的风味酱。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《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。

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、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。

沁阳市怀汁堂怀药有限公司

QB