



410170S-2018



遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂企业标准

Q/SLQ 0001S-2018

调味酱

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂 发布

前 言

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

本标准由遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李冬梅、李东风。

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。

本标准适用于以香菇（香菇经水浸泡后、切成粒）、牛肉（切丁）、虾仁（切碎）、辣椒（粉碎）、麻椒（粉碎）中的一种或几种为主要原料，拌入或不拌入小麦粉，经棕榈油、菜籽油、大豆油炸制后，加入胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、肉蔻（粉碎）、芝麻、花生（粉碎）、食用盐、白砂糖、甜面酱、豆豉、调味料酒、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾中的几种调配，经炒制、搅拌均匀、灌装、真空包装而成的调味酱。

2 原料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.13 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 小茴香、麻椒、辣椒、桂皮、肉蔻、胡椒、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

项 目	指 标	检验方法
性 状	半固体酱状	取样品若干,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.235
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	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	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: 1、*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

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
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
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

1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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。

2.5 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。

2.7 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸价、过氧化值、食用盐、净含量与允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇（香菇经水浸泡后、切成粒）、牛肉（切丁）、虾仁（切碎）、辣椒（粉碎）、麻椒（粉碎）中的一种或几种为主要原料，拌入或不拌入小麦粉，经棕榈油、菜籽油、大豆油炸制后，加入胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、肉蔻（粉碎）、芝麻、花生（粉碎）、食用盐、白砂糖、甜面酱、豆豉、调味料酒、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾中的几种调配，经炒制、搅拌均匀、灌装、真空包装而成的调味酱。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》的有关规定，参照 GB 2718 《食品安全国家标准 酿造酱》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

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。其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂

QB