



413539S-2018



商丘晋豪食品有限公司企业标准

Q/SJS 0005S-2018

调味酱

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

商丘晋豪食品有限公司 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》编写。

本标准由商丘晋豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振福、张文良。

H N

Q B

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的分类、要求、检验方法、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、辣椒（粉碎）、蒜头（粉碎）、白砂糖、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、果葡糖浆、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、酿造食醋、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、维生素 C、辣椒红、辣椒香精、鸡味香精中多种为原料，经调配、熬制、包装加工而成的非即食调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用香精（辣椒香精、鸡味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 DB36/T 465 的规定。
- 2.1.13 蒜头应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
氨基酸态氮(以氮计), g/kg	≥ 1.0	GB 5009.235

阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
注: 带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的中最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、辣椒（粉碎）、蒜头（粉碎）、白砂糖、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、果葡糖浆、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、酿造食醋、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、维生素 C、辣椒红、辣椒香精、鸡味香精中多种为原料，经调配、熬制、包装加工而成的非即食调味酱。

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《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。

商丘晋豪食品有限公司

H N

Q B