



411931S-2018



罗山县丽之乐农业开发有限公司企业标准

Q/LLNK 0001S-2018

调味酱

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

罗山县丽之乐农业开发有限公司 发布

前 言

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

本标准由罗山县丽之乐农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王稳。

H N

Q B

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆瓣酱、黄豆酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油）、麻椒、麻椒油、葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、黄酒、味精、鸡精、胡椒粉、油炸豌豆（或油炸花生米）、芝麻、辣椒、香辛料（八角、小茴香）、固态调味料【食用盐、肉松、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角）、十三香调味料（八角茴香、花椒、小茴香、肉桂、白胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、白芷、甘草、砂仁、丁香、干姜）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经预处理、熬制调配、冷却、灌装、包装加工而成的调味酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 油炸花生米应符合 QB/T 1733.5 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 油炸豌豆应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 香辛料（八角、胡椒粉、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 固态调味料、十三香调味料应符合 DBS/41 001 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	酱状	取 100g 样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光条件下，观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	红褐色至棕褐色	
气 味	具有该品种应有的酱香风味、无异味	
滋 味	具有该品种应有的滋味	
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， %	≤ 55.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以 N 计），（g/100g）	≥ 0.4	GB 5009.235
食用盐（以氯化钠计），（g/100g）	≤ 20	GB 5009.44
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	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注：*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 平板计数法

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, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、氨基酸态氮、菌落总数、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以豆瓣酱、黄豆酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油）、麻椒、麻椒油、葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、黄酒、味精、鸡精、胡椒粉、油炸豌豆（或油炸花生米）、芝麻、辣椒、香辛料（八角、小茴香）、固态调味料【食用盐、肉松、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角】、十三香调味料（八角茴香、花椒、小茴香、肉桂、白胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、白芷、甘草、砂仁、丁香、干姜）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经预处理、熬制调配、冷却、灌装、包装加工而成的调味酱。

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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

罗山县丽之乐农业开发有限公司

QB