



412219S-2018



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2018

酱香粉

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

河南省品之味食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPS 0002S-2018（备案号：411755S-2018，2018-06-13 发布实施）。

H N

Q B

酱香粉

1 范围

本标准规定了酱香粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆豉、黄豆酱、麦芽糊精为原料，经磨碎、调配、干燥、粉碎、混合、筛粉、包装等工序加工而成的具有特有酱香味的非即食调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆豉应符合 DB51/T391 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 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	粉末状	在自然光线充足的实验室中，将样品放入白瓷盘内，观察其色泽、性状，并检查有无杂质配制 1% 的酱香粉溶液，嗅其气味，并取出少许样品溶液放入口内，仔细品尝，检测被检测样品的气味和滋味。
色泽	浅黄色至棕褐色	
气味	具有特有的酱香味、无异味	
滋味	味咸醇厚、具有特有的酱香味、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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.4	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.5	SB/T10371
水分，g/100g	≤	9.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

注：*铅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	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

酱香粉是以豆豉、黄豆酱、麦芽糊精为原料，经磨碎、调配、干燥、粉碎、混合、筛粉、包装等工序而成的具有特有酱香味的调味粉。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 DB51/T 391《豆豉》、GB/T 24399《黄豆酱》、DBJ440100/T32《固态调味品卫生规范》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了酱香粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南省品之味食品有限公司

Q B