



412234S-2018



河南川江缘食品有限公司企业标准

Q/HGJY 0003S-2018

---

# 五粮酱

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

---

河南川江缘食品有限公司 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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由河南川江缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：寇保宏、寇红营、刘小兵、侯建亮、刘权。

H N

Q B

# 五粮酱

## 1 范围

本标准规定了五粮酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以蚕豆经挑选、温开水烫制、均匀包裹小麦粉和曲精、控温控湿工艺处理制成曲料；以蚕豆和小麦粉添加曲料发酵成的豆瓣酱、小麦粉添加曲料发酵成的甜面酱、黄豆和小麦粉添加曲料发酵成的黄豆酱、扁豆和小麦粉添加曲料发酵成的扁豆酱，经晒制成熟后为基料，添加食用植物油（大豆油）、香菇、食用盐、辣椒、芝麻、香辛料（肉豆蔻、香叶、白胡椒、小茴香）为辅料；经调配、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的即食五粮酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 曲精应符合 Q/JYST 0001S 的规定，（见附录 A）。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 肉豆蔻、香叶、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	半固态	从样品中取出一袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味，应符合左侧的规定。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，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	试验方法
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
备注：*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 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
霉菌（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
大肠菌群（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行；					
注 2：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。					

## 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

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



# Q/JYST

济宁玉园生物科技有限公司企业标准

**Q/JYST0001S—2015**

企业产品标准信息公共服务平台  
备案 2015年05月29日 15点16分

## 酿造菌种

企业产品标准信息公共服务平台  
备案 2015年05月29日 15点16分

2015-05-29 发布

2015-05-29 实施

济宁玉园生物科技有限公司 发布



/JYST0001S—2015

## 前 言

本标准全文强制。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订本标准。

本标准严格按照《GB/T1.1 标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由济宁玉园生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李 耀、赵向东、朱希荣。

本标准自发布之日起有效。

企业产品标准信息公共服务平台  
备案 2015年05月29日 15点16分



Q/JYST0001S—2015

## 酿造菌种

### 1 范围

本标准规定了酿造菌种的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以麸皮、小麦粉、水为主要原料，经蒸煮灭菌、冷却接种（As3.951）米曲霉、（As3.324）甘薯曲霉原菌种，采用固体培养工艺，干燥分离制成的酿造菌种。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志；

GB 1355 小麦粉；

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验，调味品检验；

GB/T 5009.3 食品水分的测定方法；

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定；

GB/T 5009.12 食品中铅的测定；

GB/T 5009.72 食品中黄曲霉 B1 的测定；

GB/T 5009.39 食品卫生标准的分析方法；

GB 5479 生活饮用水卫生标准；

GB 7718 食品标签通用标准；

GB 9987-88 聚乙烯包装的标准；

SB/T 10315 孢子数的测定法；

SB/T 10316 孢子发芽率测定；

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 生产用水

应符合 GB5749 的规定。

##### 3.1.2 麸皮、小麦粉要求

应符合 GB 135 的规定。

#### 3.2 生产工艺

原料 → 蒸煮灭菌 → 冷却接种 → 固体培养 → 干燥 → 分离 → 包装 → 成品 → 检验 → 入库。

#### 3.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标



/JYST0001S—2015

项 目	指 标
色泽	呈黄绿色
组织形态	均匀粉末状

### 3.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g)	12.0
孢子总数 (亿/克干基)	150
孢子发芽率 (%)	60.0
黄曲霉毒素 B1 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5
总砷 (As) (mg/kg)	5
铅 (Pb) / (mg/kg)	1.0

### 3.5 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

### 3.6 净含量

单件和批量产品的净含量允许短缺量应符合 GB/T 10770-2006 中的 4.3 的规定

### 4. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB8953、GB8954 的规定

### 5. 检验方法

#### 5.1 感官检验

在明亮处或是 60w 白炽灯光下, 用目视法观察其色泽或组织形态。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 水分

按 GB/T5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.2 孢子总数

按 SB/T 10315 规定的方法测定。

##### 5.2.3 孢子发芽率

按 SB/T 10316 规定的方法测定。

##### 5.2.4 黄曲霉 B1

按 GB/T5009.22 的规定的的方法测定。

##### 5.2.5 总砷及无机砷



Q/JYST0001S—2015

按 GB/T5009.11 的规定的方法测定。

#### 5.2.6 铅

按 GB/T5009.12 的规定的方法测定。

#### 5.3 微生物检验

按 GB/T5009.39 的规定的方法检验。

#### 5.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行。

#### 6 检验规则

产品须经厂、公司质量检验部门检验合格并签发合格证方可出厂。

##### 6.1 抽样

###### 6.1.1 出厂检验的抽样方案

出厂检验样本在检验批中随机抽取 10 小包，其中 8 小包作各项指标测定，其余 2 小包留样。

###### 6.1.2 型式检验的抽样方案

型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 10 小包，其中 8 小包作各项指标测定，其余 2 小包留样。

##### 6.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求，理化指标中的水分、孢子总数、孢子发芽率、净含量。

##### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.3.2 型式检验在正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时；

##### 6.4 判定规则

在出厂检验和型式检验中各项指标均符合标准要求时，则判检验合格，若有卫生指标不合格时，则判断检验不合格。其它指标若有一项不符合本标准要求时，可加倍抽取样本对不合格项目进行复检。若仍有一项不合格，则判检验不合格。

#### 7 标志、标签、包装、运输和贮存

##### 7.1 标志

7.1.1 包装标签应符合 GB7718 的规定。

7.1.2 包装标志应符合 GB/T191 的规定。

##### 7.2 包装

7.2.1 采用聚乙烯塑料包装，应符合 GB9987 的规定。

7.2.2 包装物和容器必须清洁卫生，无破损并符合食品卫生要求。

采用聚乙烯塑料双层密封包装，每小包 20g、每 10 小包为一大包。

##### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。



JYST0001S—2015

- 7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。
- 7.4 贮存
  - 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
  - 7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。
  - 7.4.3 产品应贮存在 $25^{\circ}\text{C}$ 以下环境中。
- 8 保质期  
在本标准规定的条件下，保质期为8个月。

企业产品标准信息公共服务平台  
备案 2015年05月29日 15点16分

企业产品标准信息公共服务平台  
备案 2015年05月29日 15点16分

## 编制说明

本标准适用于以蚕豆瓣经挑选、温开水烫制、均匀包裹小麦面粉和曲精、控温控湿工艺处理制成曲料；以蚕豆和小麦面粉添加曲料发酵成的豆瓣酱、小麦面粉添加曲料发酵成的甜面酱、黄豆和小麦面粉添加曲料发酵成的黄豆酱、扁豆和小麦面粉添加曲料发酵成的扁豆酱，经晒制成熟后为基料，添加食用植物油（大豆油）、香菇、食用盐、辣椒、芝麻、香辛料（肉豆蔻、香叶、白胡椒、小茴香）为辅料；经调配、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的即食五粮酱。

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 DBS41 /001 《食品安全地方标准 复合调味料》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南川江缘食品有限公司

H N

Q B