



412440S-2018



新安县南李村香满堂农副食品加工厂企业标准

Q/XNX 0001S-2018

调味酱

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

新安县南李村香满堂农副食品加工厂 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》的规则编写。

本标准由新安县南李村香满堂农副食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨小梅。

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、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆、芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、鲜辣椒(经拣选、清洗、粉碎)、生姜、大蒜、葱、小麦粉、西瓜(清洗、去皮、切丁)、香椿叶(经挑选、清洗、漂烫、沥水、切段)、香菇(清洗、切丁)、牛肉(清洗、切碎)、大豆油、菜籽油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、香辛料(辣椒、花椒、胡椒、八角、小茴香、干姜、肉豆蔻、草果、丁香、桂皮、高良姜、白芷、砂仁、陈皮、香叶、香茅,经粉碎)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、生活饮用水中的几种为原料,经调配、炒制或不炒制、灌装、包装加工而成的即食调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 鲜辣椒、西瓜、香椿叶应清洁污染、无腐烂、无虫蛀,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 大蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.20 香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、小茴香、干姜、肉豆蔻、草果、丁香、桂皮、高良姜、白芷、砂仁、陈皮、香叶、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.24 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.25 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.26 山梨酸钾应符合应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.27 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 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	半固态	取 100g 样品，倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
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	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^b 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^c 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34

注：a 仅适用于含油性产品，其中酸价仅适用于未添加发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（酿造食醋）的含油性产品；b 仅适用于添加甜蜜素的产品；c 仅适用于添加焦亚硫酸钠的产品。

*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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , 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
霉菌 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b , 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	10000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
b 不适用于以发酵制品(黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉)为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。
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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目: (1) 含油性调味酱出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、酸价(不适用于添加黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造食醋的产品)、过氧化值、净含量、菌落总数(不适用于添加黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉,且后序无杀菌工艺的产品)、大肠菌群。(2) 不含油调味酱出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、净含量、菌落总数(不适用于添加黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉,且后序无杀菌工艺的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于是以黄豆、芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、鲜辣椒(经拣选、清洗、粉碎)、生姜、大蒜、葱、小麦粉、西瓜(清洗、去皮、切丁)、香椿叶(经挑选、清洗、漂烫、沥水、切段)、香菇(清洗、切丁)、牛肉(清洗、切碎)、大豆油、菜籽油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、香辛料(辣椒、花椒、胡椒、八角、小茴香、干姜、肉豆蔻、草果、丁香、桂皮、高良姜、白芷、砂仁、陈皮、香叶、香茅,经粉碎)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、生活饮用水中的几种为原料,经调配、炒制或不炒制、灌装、包装加工而成的即食调味酱。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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新安县南李村香满堂农副食品加工厂

Q B