



412595S-2018



平顶山市领军清真调味品有限公司企业标准

Q/PLQT0002S-2018

---

# 风味调味酱

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

平顶山市领军清真调味品有限公司 发布

# 前 言

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

本标准由平顶山市领军清真调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张惠琴 马领军 艾跃军。

H N

Q B

# 风味调味酱

## 1 范围

本标准规定了风味调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于牛肉（经搅拌、粉碎）、郫县豆瓣酱、花生、芝麻为主要原料，将棕榈油、菜籽油加热，加入辣椒（切段），姜（切片）、葱（切段）、蒜、八角、桂皮、小茴香、丁香、谷氨酸钠（味精）、牛肉（经搅拌、粉碎）、郫县豆瓣酱、花生、芝麻、甜面酱、食用盐、酱油炒制、粉碎、灭菌、冷却，灌装而成的风味调味酱。根据添加的原料不同将产品分为：香辣牛肉调味酱、红烧牛肉调味酱、麻辣烫系列风味调味酱、火锅系列风味调味酱、麻辣香锅系列风味调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 菜籽油符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葱、姜、蒜、桂皮、小茴香、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30882 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	半固态酱状	取试检 50g，将适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	棕红色或浅黄色	
气味、滋味	香辣味或清香味、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
食盐（以NaCl计），g/100g	≤	8.0 GB 5009.44

酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, 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	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg /kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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1 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
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>	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

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

## 编制说明

本标准适用于适用于以牛肉（经搅拌、粉碎）、郟县豆瓣酱、花生、芝麻为主要原料，将棕榈油、菜籽油加热，加入辣椒（切段），姜（切片）、葱（切段）、蒜、八角、桂皮、小茴香、丁香、谷氨酸钠（味精）、牛肉（经搅拌、粉碎）、郟县豆瓣酱、花生、芝麻、甜面酱、食用盐、酱油炒制、粉碎、灭菌、冷却，灌装而成的风味调味酱。根据添加的原料不同将产品分为：香辣牛肉调味酱、红烧牛肉调味酱、麻辣烫系列风味调味酱、火锅系列风味调味酱、麻辣香锅系列风味调味酱。

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，参照河南省地方标准 DBS 41/001《河南省食品安全地方标准 复合调味料》的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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

平顶山市领军清真调味品有限公司

QB