



413038S-2018



漯河市今旭食品有限公司企业标准

Q/LJS 0003S-2018

---

# 调味酱

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

漯河市今旭食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权、许红帅。

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。

本标准适用于以豆瓣酱（打浆）、黄豆酱（打浆）、甜面酱、香菇（清洗、切丁）、牛肉（清洗、切碎）、大豆油、菜籽油、酱油、麦芽糊精、大豆蛋白、酵母提取物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、白酒、食醋、鲜辣椒、葱、姜、蒜、香辛料（陈皮、辣椒、花椒、八角、肉桂、小茴香、香叶、孜然、干姜、桂皮、丁香，经粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾、黄豆（烘炒，粉碎）、小麦粉（烘炒）、西瓜（清洗、去皮、切丁）、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、芝麻、生活饮用水中的多种为原料，经调配、杀菌、包装加工而成的即食调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.18 蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.19 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.20 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.21 香辛料（辣椒、花椒、八角、肉桂、小茴香、香叶、孜然、干姜、桂皮、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 西瓜应清洁卫生、无污染，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
<sup>a</sup> 酸价（KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于含油产品，其中酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（食醋）的含油型产品。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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 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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 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为微生物指标可以接受水平的限量值；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 食品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。

## 3 检验

出厂检验项目为：（1）含油型产品：感官要求、水分、食用盐、酸价【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（食醋）的含油型产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。（2）非油型产品：感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以豆瓣酱（打浆）、黄豆酱（打浆）、甜面酱、香菇（清洗、切丁）、牛肉（清洗、切碎）、大豆油、菜籽油、酱油、麦芽糊精、大豆蛋白、酵母提取物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、白酒、食醋、鲜辣椒、葱、姜、蒜、香辛料（陈皮、辣椒、花椒、八角、肉桂、小茴香、香叶、孜然、干姜、桂皮、丁香，经粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾、黄豆（烘炒，粉碎）、小麦粉（烘炒）、西瓜（清洗、去皮、切丁）、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、芝麻、生活饮用水中的多种为原料，经调配、杀菌、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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

漯河市今旭食品有限公司

QB