



412804S-2018



河南九棵树农业发展有限公司企业标准

Q/HJKS 0004S-2018

风味酱调味料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

河南九棵树农业发展有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南九棵树农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范会贞、葛强、王慧慧。

H N

Q B

风味酱调味料

1 范围

本标准规定了风味酱调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油或菜籽油、食用盐、辣椒粉或辣椒片、白砂糖、味精为主要原料，以豆豉、黄豆酱、花椒、八角、芝麻、豆瓣酱、辣椒酱、大葱、生姜、大蒜（大葱、生姜、大蒜经清洗、分切）、牛油、香菇（切丁、大豆油油炸）、酸菜（酸菜分切）、番茄酱、花生仁、牛肉（清洗、切丁、大豆油油炸）、剁辣椒、大豆蛋白、酿造食醋、呈味核苷酸二钠、黑胡椒、小茴香、咸味食品香精、山梨酸钾中的几种为辅料，经清洗、分切、配制、熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食或非即食风味酱调味料。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.16 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.21 剁辣椒应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.22 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.23 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.25 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.28 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.30 生产用水应符合 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	在常温下呈浓稠状固液混合物（酱状，允许固液分层）或半固态凝固状	取样品 50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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(以氯化钠计)/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。黄曲霉毒素 B₁ 的检验适用于添加豆类制品的产品。

2.4 微生物限量

即食类产品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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	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	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群 (菌落总数、大肠菌群为即食类产品检验项目)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油或菜籽油、食用盐、辣椒粉或辣椒片、白砂糖、味精为主要原料，以豆豉、黄豆酱、花椒、八角、芝麻、豆瓣酱、辣椒酱、大葱、生姜、大蒜（大葱、生姜、大蒜经清洗、分切）、牛油、香菇（切丁、大豆油油炸）、酸菜（酸菜分切）、番茄酱、花生仁、牛肉（清洗、切丁、大豆油油炸）、剁辣椒、大豆蛋白、酿造食醋、呈味核苷酸二钠、黑胡椒、小茴香、咸味食品香精、山梨酸钾中的几种为辅料，经清洗、分切、配制、熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食或非即食风味酱调味料。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准。

河南九棵树农业发展有限公司

Q B