



410457S-2019



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2019

---

# 复合风味酱

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

---

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0003S-2018（备案号：413400S-2018）。

H N

Q B

# 复合风味酱

## 1 范围

本标准规定了复合风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇中的部分）、豆瓣酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇中的部分）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、牛油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、酸菜，榨菜，鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、白砂糖、小麦面粉、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的部分进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱；或以韭菜花、盐渍辣椒、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、酿造食醋、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、花椒粉、八角粉、桂皮粉、腐乳、甜面酱、黄豆酱，豆瓣酱、酿造酱油、食用盐、鸡粉调味料、鸡汁调味料、料酒、生活饮用水、柠檬汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、芝麻酱、番茄酱、牛油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、红曲米、辣椒红、花椒风味香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠中的部分或全部进行调配，经灌装、封口、包装制成的即食类复合风味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 DBS 53/004 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 大葱、生姜、大蒜、芹菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.13 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 榨菜应符合 GH/T 1012 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.18 小茴香、草果、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.24 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.25 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 或 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 韭菜花应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 黄豆酱应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 黑胡椒（粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.41 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 花椒风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.50 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.51 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S 的规定，见附录 A。
- 2.1.52 柱侯酱应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 B。
- 2.1.53 瑶柱（干贝）应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.54 虾干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.55 鱼糜应符合 SC/T 3702 或 GB/T 36187 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.56 乌贼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.57 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.58 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.59 金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.61 虾酱应符合 SB/T 10525 或 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.62 八角粉、桂皮粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.63 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.64 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.65 柠檬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.66 紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.67 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.68 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.69 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.70 盐渍辣椒应符合 GB 2714 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	具有该产品特有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	褐色或黄褐色，色泽基本一致	
气味	具有该产品固有气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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/(%)	≤ 85.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计) <sup>a</sup> /(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计）/(%)	≤	18.0	GB 5009.44
总砷（以As计） <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷（以As计） <sup>c</sup> /(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)	≤	0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.121
备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 1：a 使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（酿造食醋）的，此项不适用。 b: 该指标不适用于水产调味料。 c: 该指标仅限于水产调味料。 注 2：同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
备注：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（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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、酸价[使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、乳酸钠）的不检测]、过氧化值、食用盐、菌落总数[发酵制

品（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品不检测]、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B



# Q / N T

## 广东省食品安全企业标准

Q / N T 0019S-2018  
代替 Q / N T 0019S-2015

### 海鲜酱

2018-01-23 发布

2018-05-23 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/H T 0019S—2015《海鲜酱（调味酱）》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/H T 0019S—2015、Q/H T 0019S—2013、Q/H T 0019S—2011。

## 海鲜酱

### 1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠，经煮制而成的酿造调味酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8861 脱水大蒜
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/MT 00196-2018

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

## 3 技术要求

## 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.7 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.8 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.9 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.10 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 3.1.11 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.12 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.13 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

## 3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中，幼滑，无肉眼可见的外来杂质	

## 3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0-14.0
水分，g/100g	≤ 50.0
总砷（以As计），ng/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），ng/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0

## 3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求
	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）

Q/HT 0019S-2018

	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 理化指标检验

#### 5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

#### 5.1.2 食盐

按 GB/T 5009.40 规定执行。

#### 5.1.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

#### 5.1.4 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

#### 5.1.5 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

#### 5.1.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定执行。

### 5.2 微生物检验

#### 5.2.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定进行。

#### 5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

### 5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

### 5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

### 6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

### 6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

### 6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

Q/HT 0019S-2018

## 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合 GB 4806.1 要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

## 7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

## 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

附录B

备案号：44060018S-2018  
备案日期：2018年05月02日



# Q/HT

## 广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2018

代替 Q/HT 0018S-2015

### 柱侯酱

2018-01-23 发布

2018-06-30 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

注

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0018S—2015《柱侯酱》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S—2015、Q/HT 0018S—2013、Q/HT 0018S—2011。

## 柱侯酱

### 1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠为辅料，经煮制而成的酿造调味酱。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8861 脱水大蒜
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- 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令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.9 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.11 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.12 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

#### 3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0-14.0
水分，g/100g	≤ 60.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0

#### 3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求			
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

Q/HT 0018S-2018

金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

### 3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

### 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 理化指标检验

##### 5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

##### 5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

##### 5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

##### 5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

##### 5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

##### 5.1.6 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定执行。

#### 5.2 微生物检验

##### 5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

##### 5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

##### 5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

### 5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

### 6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

### 6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

### 6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

### 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

### 7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇中的部分）、豆瓣酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇中的部分）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、牛油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜，酸菜，榨菜，鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、白砂糖、小麦面粉、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的部分进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱；或以韭菜花、盐渍辣椒、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、酿造食醋、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、花椒粉、八角粉、桂皮粉、腐乳、甜面酱、黄豆酱，豆瓣酱、酿造酱油、食用盐、鸡粉调味料、鸡汁调味料、料酒、生活饮用水、柠檬汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、芝麻酱、番茄酱、牛油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、红曲米、辣椒红、花椒风味香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠中的部分或全部进行调配，经灌装、封口、包装制成的即食类复合风味酱。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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 GB 2762 中的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

