



410570S-2019



博爱县绿源姜业食品厂企业标准

Q/BLY 0001S-2019

调味酱

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

博爱县绿源姜业食品厂 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》的规定编写。

本标准的附录1为规范性附录。

本标准由博爱县绿源姜业食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：吕冬冬。

本标准自发布之日起代替Q/BLY 0001S-2017（备案号413118S-2017，2017年12月22日发布实施）。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生姜、花生、香菇、鲜辣椒、怀山药、甜面酱、黄豆酱、酱油、蚝油、腐乳、番茄酱、郫县豆瓣、海鲜酱、鸡精调味料、食用盐、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、芽菜（姜芽、香椿芽、香椿苗）、菊花、大葱、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）、辣椒、豆豉、大豆蛋白制品、芝麻、大蒜、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经清洗、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装制成的调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.14 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S（附录 1）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/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.18 芽菜（姜芽、香椿芽、香椿苗）、菊花应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 大葱应符合应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.24 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。

2.1.25 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.27 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

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

2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.30 香辛料（辣椒、花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	半固态状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味、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)	≤ 35.0	GB 5009.44
^a 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
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)	≤ 0.9	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
注 1: a 不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、腐乳)的产品。		
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^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 ^b	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 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。					
注 3: 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 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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相关规定及公告。

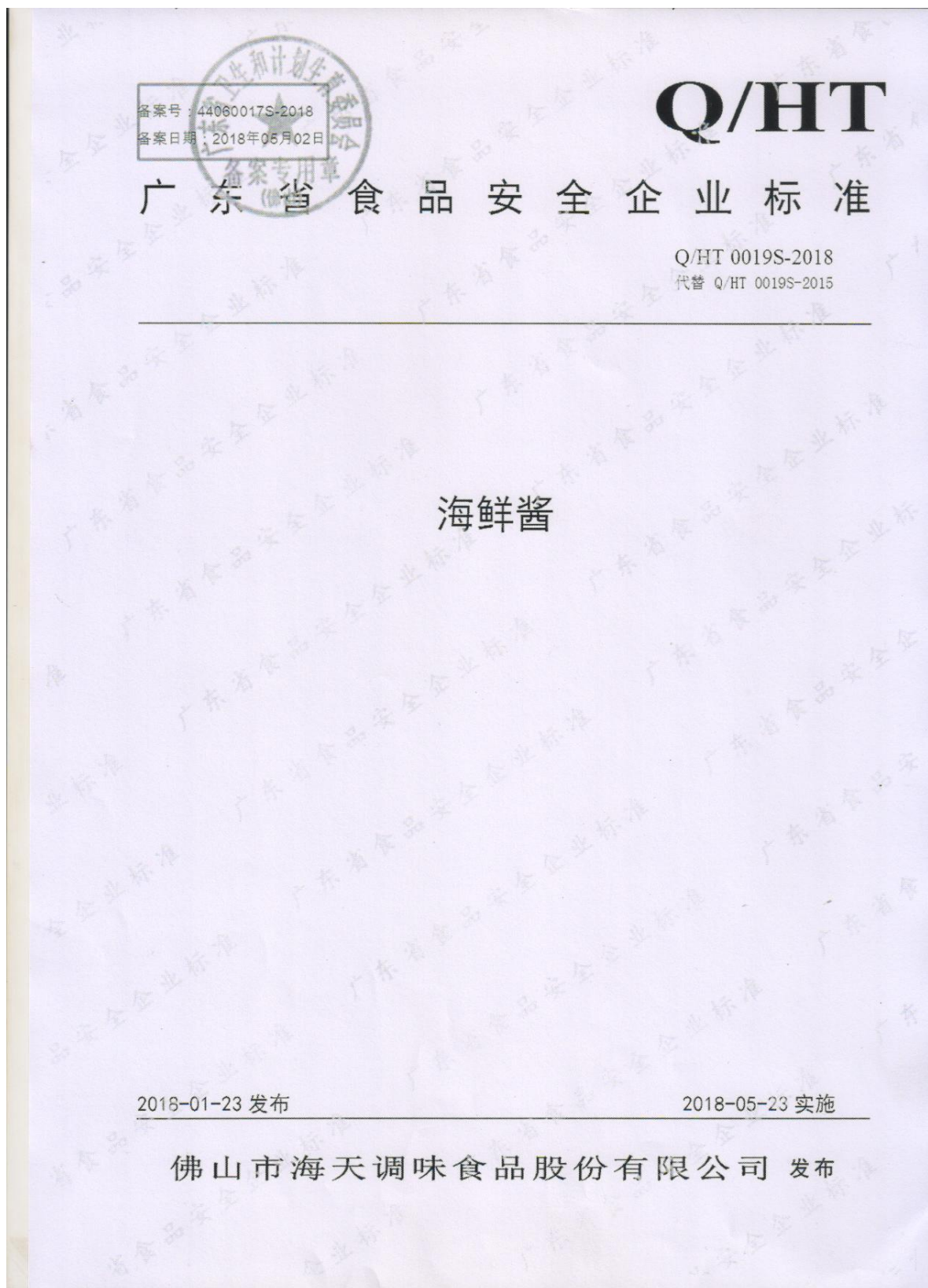
3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 1



Q/HT 0019S-2018

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 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/HT 0019S—2015、Q/HT 0019S—2013、Q/HT 0019S—2011。

Q/HT 0019S-2018

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，经烹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 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 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/HT 0019S-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 8361 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），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ ，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 ^a 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 总磷

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B₁

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

Q/HT 0019S-2018

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，则判定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，判定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

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，则判定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，判定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。

编制说明

本标准适用于以生姜、花生、香菇、鲜辣椒、怀山药、甜面酱、黄豆酱、酱油、蚝油、腐乳、番茄酱、郫县豆瓣、海鲜酱、鸡精调味料、食用盐、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、芽菜（姜芽、香椿芽、香椿苗）、菊花、大葱、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）、辣椒、豆豉、大豆蛋白制品、芝麻、大蒜、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经清洗、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装制成的调味酱。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》和GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县绿源姜业食品厂