



410731S-2019



沁阳市怀馨食品厂企业标准

Q/QHX 0001S-2019

---

# 风味酱

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

沁阳市怀馨食品厂 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由沁阳市怀馨食品厂提出并起草。

本标准起草人：成立富、胡帆、王兴、赵玉玲。

H N

Q B

# 风味酱

## 1 范围

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒、香菇、花生、黄豆、山药、姜、洋葱、驴肉、牛肉、虾米、大豆蛋白粉、为原料，经挑拣、水洗、切碎，加入芝麻（经挑拣、水洗）、甜面酱、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、香辛料（花椒、八角、丁香、桂皮、草果、砂仁、小茴香、高良姜，经拣选、粉碎）调配，用大豆油炒制、灌装、包装加工而成的风味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合 NY/T 5229 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 洋葱应清洁、卫生无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白粉应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.22 桂皮、草果、砂仁、小茴香、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

## 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          |                        | 取样一瓶，将内容物置于清洁的白瓷盘中，用视觉法鉴别性状及杂质，用嗅觉法鉴别气味，用味觉法鉴别滋味。应符合表 1 规定。 |
| 色 泽        | 产品油润光泽，棕褐色或红褐色 |                        |   |
| 气 味<br>滋 味 | 山药风味酱          | 具有产品应有的咸味，味香浓郁，无异味，微辣味 |   |
|            | 山药香菇风味酱        | 具有产品应有的山药、香菇味道，无异味，微辣味 |   |
|            | 山药花生风味酱        | 具有产品应有的山药、花生味道，无异味，微辣味 |   |
|            | 山药牛肉风味酱        | 具有产品应有的风味，无异味，微辣味      |   |
|            | 山药驴肉风味酱        | 具有产品应有的风味，无异味，微辣味      |   |
|            | 山药鲜姜风味酱        | 具有产品应有的山药、鲜姜味道，无异味，微辣味 |   |
| 杂 质        | 无肉眼可见的外来杂质     |                        |   |

## 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，%                          | ≤ 50.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐（以 NaCl 计），%               | ≤ 15.0 | GB 5009.44  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g            | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），%                  | ≤ 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              | ≤ 0.5  | GB 5009.28  |
| 注：*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 <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 |
| 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    |
| 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        |
| a 样品采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

风味酱是以辣椒、香菇、花生、黄豆、山药、姜、洋葱、驴肉、牛肉、虾米、大豆蛋白粉、为原料，经挑拣、水洗、切碎，加入芝麻（经挑拣、水洗）、甜面酱、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、香辛料（花椒、八角、丁香、桂皮、草果、砂仁、小茴香、高良姜，经拣选、粉碎）调配，用大豆油炒制、灌装、包装加工而成。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

沁阳市怀馨食品厂

H N

Q B