



411571S-2017



洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0001S-2017

调味酱

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜慧国、刘晓静。

H N
Q B

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆酱[非转基因黄豆、水、白砂糖、食用盐、辣椒、酿造食醋、小麦粉、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、三氯蔗糖）]为主要原料，配入辣椒、花生（脱皮油炸）、香菇（清洗切丁）、白砂糖、大豆油中的几种，经炒制、灌装、封口、包装加工而成。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1白砂糖应符合GB/T317和GB13104的规定。
- 2.1.2大豆油应符合GB1535和GB2716的规定。
- 2.1.3花生应符合GB/T1532的规定。
- 2.1.4生产用水应符合GB5749的规定。
- 2.1.5黄豆酱应符合GB/T 24399和GB2718的规定。
- 2.1.6辣椒应符合NY/T1070的规定。
- 2.1.7香菇应符合GH/T 1013和GB7096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	试验方法
组织形态		半固态、酱状	从样品中取出20克，倒入一洁净烧杯中，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		红褐色至棕褐色	
滋味、气味	原味调味酱	香鲜适口，酱香味突出，无异味	
	香辣味调味酱	香鲜适口，香辣味突出，无异味	
	花生味调味酱	香鲜适口，酱香味突出，有花生滋味，无异味	
	香菇味调味酱	香鲜适口，酱香味突出，有香菇滋味，无异味	

杂质	无霉斑，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）	≤ 55.00	GB 5009.3
氨基酸态氮（以N计）（g/100g）	≥ 0.40	GB/T 5009.39
食盐（以NaCl计）（g/100g）	≤ 20	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）（g/100g）	≤ 2	GB/T 5009.39
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（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 ₁ （μg/kg）	≤ 5	GB 5009.22
苯甲酸（以苯甲酸计）（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762		

2.4微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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2法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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GB 14881《食品企业通用卫生规范》的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆酱[非转基因黄豆、水、白砂糖、食用盐、辣椒、酿造食醋、小麦粉、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、三氯蔗糖）]为主要原料，配入辣椒、花生（脱皮油炸）、香菇（清洗切丁）、白砂糖、大豆油中的几种，经炒制、灌装、封口、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，参照标准编号：GB/T 24399《黄豆酱》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味酱的分类、要求、试验方法、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。

洛阳金秋农副产品有限公司

2017年06月12日