



411474S-2017



洛阳凯悦味食品有限公司企业标准

Q/LKS 0001S-2017

调味酱

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

洛阳凯悦味食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳凯悦味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何改应。

H N
Q B

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱分类、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为主要原料，配以白砂糖、食用盐、辣椒酱、香菇、花生、大豆油，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 GB 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 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
性 状	酱状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光条件下，观察其性状、色泽和杂质，然后用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	红褐色至棕褐色	
气 味	具有该品种应有的酱香风味、无异味	
滋 味	具有该品种应有的滋味，无哈喇味，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, %	≤ 55.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.40	GB 5009.235
食盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
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	≤ 0.5	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
备注*: 铅的指标严于国家标准GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样 ^a 方案及限量				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(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	1000	GB 4789.10 第二法
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
备注: ^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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 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;

编制说明

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，配以白砂糖、食用盐、辣椒酱、香菇、花生、大豆油，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 GB/T 24399《黄豆酱》和 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳凯悦味食品有限公司

2017 年 05 月 09 日

H N
Q B