412784S-2021

济源华洋食品有限公司企业标准

Q/JHS 0003S-2021

调味酱

2021-11-18 发布　　2021-11-18 实施

济源华洋食品有限公司 发布

前　言

本标准由济源华洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王金灿。

本标准自发布实施之日起替代：Q/JHS 0003S-2020，备案号：416949S-2020。

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、检验规则等。

本标准适用于以花生（添加量≥51%）为主要原料，添加或不添加芝麻，经筛选、清洗、焙炒、磨浆，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、调味料酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、蚝油、蜂蜜、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、胡椒粉、蒜粉、孜然粉、香葱粉、姜粉、芥末粉、高良姜粉、丁香粉、草果粉、麻椒粉中的一种或几种）、橘皮（陈皮）（粉碎）、白芷（粉碎）、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经搅拌、灌装、封口、包装加工而成的两种或两种以上调味料的即食或非即食调味酱。

根据添加原辅料不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.14 香辛料粉（辣椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、胡椒粉、蒜粉、孜然粉、香葱粉、姜粉、芥末粉、高良姜粉、丁香粉、草果粉、麻椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 橘皮（陈皮）、白芷应符合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.22 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.27 豆瓣酱应符合 GB 2718 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	从样品中取出 1 瓶，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味；用温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有该产品应有的色泽、色泽基本一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，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 理化指示

项　　目		指　　标	检检方法
食用盐（以 NaCl 计），%（仅限添加食用盐的产品）	≤	25.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），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	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品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				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
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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生（添加量≥51%）为主要原料，添加或不添加芝麻，经筛选、清洗、焙炒、磨浆，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、调味料酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、蚝油、蜂蜜、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、胡椒粉、蒜粉、孜然粉、香葱粉、姜粉、芥末粉、高良姜粉、丁香粉、草果粉、麻椒粉中的一种或几种）、橘皮（陈皮）（粉碎）、白芷（粉碎）、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经搅拌、灌装、封口、包装加工而成的两种或两种以上调味料的即食或非即食调味酱。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

济源华洋食品有限公司

HN QB