



412820S-2021



博爱县绿源姜业食品厂企业标准

Q/BLY 0001S-2021

调味酱

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

博爱县绿源姜业食品厂 发布

前　　言

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。

本标准自实施日起代替Q/BLY 0001S-2019（备案号410570S-2019）。

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。

本标准适用于以生姜、花生、新鲜食用菌或干制食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、草菇、黑木耳、鸡腿菇、松茸、松蘑中的一种或几种）、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、酿造酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、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）、鸡精调味料、食用盐、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、芽菜（香椿芽、香椿苗）、菊花（怀菊、贡菊、毫菊）、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油中一种或几种）、辣椒、豆豉、大豆组织蛋白、芝麻、大蒜、大葱、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、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、荜拨）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的几种或多种为原料，经清洗、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装制成的包含两种或两种以上调味料的调味酱。

根据添加的原料不同可分为：姜末香酱、牛肉姜酱、香辣牛肉姜酱、鸡肉姜酱、驴肉姜酱、风味姜酱、姜芽酱、铁棍山药酱、铁棍山药香菇酱、铁棍山药牛肉酱、铁棍山药鸡肉酱、山药拌饭酱、菊花酱、香椿酱、牛肉酱、鸡肉酱、风味豆豉酱。

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/T30383 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 新鲜食用菌或干制食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、草菇、黑木耳、鸡腿菇、松茸、松蘑）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 怀山药应符合 GB/T20351 的规定。

- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定
- 2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.15 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 芽菜（香椿芽、香椿苗）、菊花（怀菊、贡菊、毫菊）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。
- 2.1.20 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.26 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 香辛料（花椒、八角、辣椒、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、荜拔）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味, 无异味	取本品适量, 置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 观察其性状、色泽、杂质, 嗅气味、品其滋味
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) \leq	70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) \leq	35.0	GB 5009.44
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) \leq	0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) / (g/kg) \leq	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) \leq	5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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。

b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 ^b /(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
霉菌 ^b /(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母 ^b /(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10

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)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。

2.5 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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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GB 31650的规定。

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。

编制说明

本标准适用于以生姜、花生、新鲜食用菌或干制食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、草菇、黑木耳、鸡腿菇、松茸、松蘑中的一种或几种）、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、酿造酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、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）、鸡精调味料、食用盐、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、芽菜（香椿芽、香椿苗）、菊花（怀菊、贡菊、毫菊）、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油中一种或几种）、辣椒、豆豉、大豆组织蛋白、芝麻、大蒜、大葱、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、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、草拨）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的几种或多种为原料，经清洗、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装制成的包含两种或两种以上调味料的调味酱。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

