



413055S-2021



宜阳县鑫诺康调味品坊企业标准

Q/YXT 0001S-2021

面酱

2021-12-09 发布

2021-12-09 实施

宜阳县鑫诺康调味品坊 发布

前 言

本标准由宜阳县鑫诺康调味品坊提出并起草。

本标准起草人：王校义。

H N

Q B

面酱

1 范围

本标准规定了面酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、和面、蒸制、粉碎、发酵、晾晒，添加植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的几种）炒制、包装而成的非即食面酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 35	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	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

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	n	M	
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	1	100	1000	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、和面、蒸制、粉碎、发酵、晾制，添加植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的几种）炒制、包装而成的非即食面酱。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，参照相关标准要求，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宜阳县鑫诺康调味品坊

H N

Q B