



410056S-2021



焦作市天味食品酿造厂企业标准

Q/JTS 0002S-2020

调味面酱

2021-01-08 发布

2021-01-08 实施

焦作市天味食品酿造厂 发布

前 言

本标准由焦作市天味食品酿造厂提出并起草。

本标准主要起草人：张海军。

H N
Q B

调味面酱

1 范围

本标准规定了调味面酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经拌料、蒸料、制曲，加入食用盐，经发酵，加入香辛料（花椒、藤椒、丁香、红辣椒、八角、桂皮、小茴香、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、孜然、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、高良姜、姜、姜黄、香茅、山奈、香菜、迷迭香、荜拔、欧芹中的一种或几种），加入苯甲酸钠，经储存、灭菌、灌装、包装而成的调味面酱。

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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44

氨基酸态氮(以 N 计),g/100g	≥	0.06	GB 5009.235
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
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	≤	5.0	GB 5009.22
*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	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	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经拌料、蒸料、制曲，加入食用盐，经发酵，加入香辛料（花椒、藤椒、丁香、红辣椒、八角、桂皮、小茴香、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、孜然、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、高良姜、姜、姜黄、香茅、山奈、香菜、迷迭香、草拨、欧芹中的一种或几种），加入苯甲酸钠，经储存、灭菌、灌装、包装而成的调味面酱。

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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的属性为 12.05.02 配制酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市天味食品酿造厂