



411625S-2021



河南省巧手翁调味品有限公司企业标准

Q/HQT 0002S-2021

发酵酱

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

河南省巧手翁调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省巧手翁调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翁德争。

H N

Q B

发酵酱

1 范围

本标准规定了发酵酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆、蚕豆仁、小麦粉、西瓜、郫县豆瓣、西瓜酱、番茄酱、芝麻酱中的多种为主要原料，经配料、发酵，添加香菇、菜籽油、花生油、芝麻油、白砂糖、酿造食醋、食用酒精、盐渍辣椒、食用盐、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、果葡萄酱、葡萄糖浆、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、焦糖色、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、赤藓红、红曲米、食用香精（香菇香精、咸味香精、海鲜香精）中的多种，经配料、调配、灭菌、包装加工而成的即食或非即食发酵酱。

根据添加原料不同分为以下几种：红油豆瓣酱、豆瓣酱、干黄酱、甜面酱、香油红尖椒酱、西瓜黄豆酱、黄豆酱、柱候酱（发酵酱）、排骨酱、海鲜味酱、香辣香菇拌饭酱、叉烧酱、番茄风味发酵酱。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.17 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.18 西瓜酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.32 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 80 (其他) 55 (甜面酱) 65 (黄豆酱)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总酸(以乳酸计), g/100g	≤	5.0	GB 12456
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.3(其他) 0.5(黄豆酱)	GB 5009.235
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; a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验; 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, 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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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

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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、总酸、大肠菌群(即食产品检

测)、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆、蚕豆仁、小麦粉、西瓜、郟县豆瓣、西瓜酱、番茄酱、芝麻酱中的多种为主要原料，经配料、发酵，添加香菇、菜籽油、花生油、芝麻油、白砂糖、酿造食醋、食用酒精、盐渍辣椒、食用盐、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、果葡萄酱、葡萄糖浆、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、焦糖色、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、赤藓红、红曲米、食用香精（香菇香精、咸味香精、海鲜香精）中的多种，经配料、调配、灭菌、包装加工而成的即食或非即食发酵酱。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

河南省巧手翁调味品有限公司