



411789S-2021



清丰县豫清味油脂加工坊企业标准

Q/QYY 0001S-2021

调味酱

2021-07-31 发布

2021-07-31 实施

清丰县豫清味油脂加工坊 发布

前 言

本标准由清丰县豫清味油脂加工坊提出。

本标准起草单位：清丰县豫清味油脂加工坊。

本标准主要起草人：卢利波。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻、花生、大豆油为主要原料，添加或不添加花椒、八角、小茴香、月桂叶、葱、姜、丁香、辣椒中的一种或几种，经预处理、熟制、灌装、封口加工而成的即食调味酱。

根据原料不同分为：五香味调味酱、香辣味调味酱、花生芝麻味调味酱。

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 2716 的规定。

2.1.4 花椒、八角、小茴香、月桂叶、葱、姜、丁香、辣椒应符合 GB/T 15691 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 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
滋、气味	具有本品特有的气、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	≤ 1.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	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	7.5 ^a	GB 5009.22
	12 ^b	
	15 ^c	
	5.0 ^d	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 仅适用于添加花生含量添加 20%的产品。b 仅适用于添加花生含量添加 50%的产品。c 仅适用于添加花生含量添加 70%的产品。d 除 a、b、c 之外的其他产品。

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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10 第二法
^a 样品的分析及处理按 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

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生、大豆油为主要原料，添加或不添加花椒、八角、小茴香、月桂叶、葱、姜、丁香、辣椒中的一种或几种，经预处理、熟制、灌装、封口加工而成的即食调味酱。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县豫清味油脂加工坊

H N
Q B