



411982S-2021



杞县兰英酱菜厂企业标准

Q/QLY 0003S-2021

---

# 烧酱粉

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

---

杞县兰英酱菜厂 发布

## 前 言

本标准由杞县兰英酱菜厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和杞县兰英酱菜厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、杨兰英。

H N

Q B

# 烧酱粉

## 1 范围

本标准规定了烧酱粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉（经和面、高温发酵）为原料，辅以花椒、食用盐、水、大豆油、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、白砂糖，经晒制、翻炒、冷却、包装加工而成的即食烧酱粉。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	固 态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋 味、气 味	具有产品应有的滋味和气味，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	≤ 30	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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 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

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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（经和面、高温发酵）为原料，辅以花椒、食用盐、水、大豆油、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、白砂糖，经晒制、翻炒、冷却、包装加工而成的即食烧酱粉。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。

杞县兰英酱菜厂