



410070S-2022



## 漯河福瑞祥食品有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2022

# 风味酱

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

漯河福瑞祥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河福瑞祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：钱明利、周春勇。

本标准自发布实施之日起替代 Q/LFS 0001S-2021。

H N

Q B

# 风味酱

## 1 范围

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果及籽类[芝麻、花生、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、豌豆中的一种或几种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨]、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香中的一种或几种）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、谷氨酸钠（味精）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、小麦粉、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油、酱油、蚝油、食醋、氢化植物油中的几种为原料，加入或不加入山苍子油、焦糖色、黄原胶、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、苯甲酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香精（芝麻香精、花生香精、黄豆香精、香辣香精、麻辣香精、花椒香精、十三香香精、荆芥香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、熬制或熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱。

根据原辅料不同可分为：风味芝麻酱、风味花生酱、风味酱、混合芝麻酱、混合花生酱、香辣酱、火锅蘸料酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 山苍子油应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.41 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.47 鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香精（芝麻香精、花生香精、黄豆香精、香辣香精、麻辣香精、花椒香精、十三香香精、荆芥香精）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
性 状	半固态浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 40.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 9.0(混合芝麻酱、混合花生酱、风味花生酱) ≤ 5.0(其它产品)	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>不适用于使用豆瓣酱的产品。

<sup>b</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品。

<sup>c</sup>仅适用于使用酸水解植物蛋白调味液的产品。

同一功能的食品添加剂（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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , 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
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。  
b 不适用于使用豆瓣酱且后序无熬制工艺的产品。

## 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 食品加工过程中的卫生规范

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于使用食用盐的产品）、酸价【不适用于使用豆瓣酱的产品】、过氧化值、菌落总数【不适用于使用豆瓣酱且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以坚果及籽类[芝麻、花生、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、豌豆中的一种或几种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨]、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香中的一种或几种）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、谷氨酸钠（味精）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、小麦粉、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油、酱油、蚝油、食醋、氢化植物油中的几种为原料，加入或不加入山苍子油、焦糖色、黄原胶、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、苯甲酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香精（芝麻香精、花生香精、黄豆香精、香辣香精、麻辣香精、花椒香精、十三香香精、荆芥香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、熬制不或熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中混合芝麻酱产品，芝麻酱为主要原料，添加量为 40%~55%，花生酱的添加量为 35%~39%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤20 μg/kg），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤5 μg/kg）的规定，按其各自添加量的折算，该产品黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>限量应≤9.0 μg/kg；混合花生酱、风味花生酱产品，花生酱的添加量为≥50%，按其添加量的折算，其产品黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>限量应≤10 μg/kg。鉴于折算结果，将混合芝麻酱、混合花生酱、风味花生酱均按黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤9 μg/kg 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河福瑞祥食品有限公司