

Q/ZQS 0005S-2022



柘城县秋谷生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZQS 0005S-2022

酱豆（半固态复合调味料）

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

柘城县秋谷生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县秋谷生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵奥楠。

H N
Q B

酱豆（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了酱豆(半固态复合调味料)的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、预煮，植物油油炸（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种），加入食用盐、花生仁、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、香菇、木耳、鸡肉、猪肉、牛肉、香辛料（八角、花椒、辣椒、胡椒、麻椒、孜然、洋葱、香菜、葱、姜、蒜、小茴香、桂皮、白果、白芷、丁香中的几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、麻椒油、花椒油、生活饮用水、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酱豆。

产品根据添加原料不同可分为：原味酱豆、香辣酱豆、麻辣酱豆、五香酱豆、蒜蓉酱豆、食用菌酱豆、什锦酱豆、鸡肉酱豆、猪肉酱豆、牛肉酱豆。

2 术语和定义

酱豆:以大豆为主要原料，经清洗、预煮，植物油油炸（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种），加入食用盐、花生仁、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、香菇、木耳、鸡肉、猪肉、牛肉、香辛料（八角、花椒、辣椒、胡椒、麻椒、孜然、洋葱、香菜、葱、姜、蒜、小茴香、桂皮、白果、白芷、丁香中的几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、麻椒油、花椒油、生活饮用水、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酱豆。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大豆应符合 GB 1352 和GB 2715 的规定。

3.1.3 牛肉、猪肉、鸡肉应符合GB 2707的规定。

3.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合GB 13104的规定。

3.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

3.1.7 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

3.1.8 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

3.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 3.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720的规定。
- 3.1.13 葵花籽油应符合GB/T 10464的规定。
- 3.1.14 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.15 麻椒油、花椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 3.1.16 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.17 香辛料（八角、花椒、辣椒、胡椒、麻椒、孜然、洋葱、香菜、葱、姜、蒜、小茴香、桂皮、白果、白芷、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 3.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231的规定。
- 3.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.22 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513的规定。
- 3.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 2886.2 的规定。
- 3.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531的规定。
- 3.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.2 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 35	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。 3、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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

3.4 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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、预煮，植物油油炸（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种），加入食用盐、花生仁、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、香菇、木耳、鸡肉、猪肉、牛肉、香辛料（八角、花椒、辣椒、胡椒、麻椒、孜然、洋葱、香菜、葱、姜、蒜、小茴香、桂皮、白果、白芷、丁香中的几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、麻椒油、花椒油、生活饮用水、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酱豆。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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县秋谷生态农业科技有限公司