



410589S-2022



西峡县攀润食品有限公司企业标准

Q/XPS 0006S-2022

# 调味酱

2022-03-11 发布

2022-03-11 实施

西峡县攀润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由西峡县攀润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊丽、任攀。

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。

本标准适用于以干香菇或鲜香菇、大豆油、芝麻、食用盐、味精、白砂糖为主要原料，添加或不添加生姜、洋葱、豆瓣酱、大蒜、辣椒粉、黑木耳、杏鲍菇及食用菌香脆片（香菇脆片、白玉菇脆、杏鲍菇脆片）、酵母抽提物，添加香辛料（花椒粉、黑胡椒粉、八角粉、肉桂粉）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾），经原料前处理、切丁、配料、混合、炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的调味酱。

根据原辅料不同可分为：香菇酱、菇脆酱、香菇木耳酱。

## 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 香菇、黑木耳、杏鲍菇、香菇脆片、白玉菇脆、杏鲍菇脆片应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 生姜、洋葱、大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 辣椒粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，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	棕色至深褐色、油润有光泽	
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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于使用该食品添加剂的产品。		

### 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 <sup>a</sup> 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
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
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 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

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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干香菇或鲜香菇、大豆油、芝麻、食用盐、味精、白砂糖为主要原料，添加或不添加生姜、洋葱、豆瓣酱、大蒜、辣椒粉、黑木耳、杏鲍菇及食用菌香脆片（香菇脆片、白玉菇脆、杏鲍菇脆片）、酵母抽提物，添加香辛料（花椒粉、黑胡椒粉、八角粉、肉桂粉）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾），经原料前处理、切丁、配料、混合、炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的调味酱。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

西峡县攀润食品有限公司