



410873S-2022



漯河市穆阳食品有限公司企业标准

Q/LMY 0001S-2022

# 调味酱

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

漯河市穆阳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市穆阳食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：谢永广、李干。

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。

本标准适用于以香菇、辣椒、牛肉、鸡肉、羊肉、芽菜（姜芽、香椿芽、香椿苗中的一种或几种）、花生、生姜、怀山药、甜面酱、黄豆酱中的一种或几种为原料，辅以酱油、蚝油、腐乳、番茄酱、郫县豆瓣、鸡精调味料、食用盐、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、大葱、海鲜酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒、豆豉、大豆蛋白制品、芝麻、大蒜、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香中的一种或几种）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经原料预处理、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装制成的含有两种或两种以上调味料的调味酱。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

- 2.1.14 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 芽菜（姜芽、香椿芽、香椿苗）、菊花应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	半固态状	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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 )	≤	70.0	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g )	≤	35.0	GB 5009. 44
<sup>a</sup> 氨基酸态氮/ (g/100g )	≥	0.1	GB 5009. 235
<sup>b</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	5.0	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)	≤	0.9	GB 5009. 12
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009. 28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / ( μg/kg)	≤	5.0	GB 5009. 22
注: a 适用于使用酱油的产品; b 不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品; *该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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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 其他要求

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香菇、辣椒、牛肉、鸡肉、羊肉、芽菜（姜芽、香椿芽、香椿苗中的一种或几种）、花生、生姜、怀山药、甜面酱、黄豆酱中的一种或几种为原料，辅以酱油、蚝油、腐乳、番茄酱、郫县豆瓣、鸡精调味料、食用盐、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、大葱、海鲜酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒、豆豉、大豆蛋白制品、芝麻、大蒜、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、甘草、高良姜、月桂叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香中的一种或几种）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经原料预处理、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装制成的含有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》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。

漯河市穆阳食品有限公司