



411633S-2022



河南省味得佳食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2022

# 调味酱

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

河南省味得佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省味得佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省味得佳食品有限公司。

本标准主要起草人：崔胜利。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HWS 0002S-2021。

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。

本标准适用于以生活饮用水、新鲜番茄（经拣选、清洗、打碎）、葱（经拣选、整理、分切）、大蒜（经拣选、去皮、整理、打碎）、南瓜（经拣选、整理、分切）、鸡肉（经拣选、整理、分切）、猪肉（经拣选、整理、分切）、牛肉（经拣选、整理、分切）、香菇、杏鲍菇（经拣选、整理、分切）、姜（经拣选、整理、打碎）、洋葱（经拣选、整理、分切）、番茄酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菜籽油、大豆油、食用猪油、食用羊油、食用牛油、食用鸡油、甜面酱、剁椒、花椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、八角（经拣选、粉碎或不粉碎）、桂皮（经拣选、粉碎）、小茴香（经拣选、粉碎）、辣椒粉、白芝麻、月桂叶（经拣选、粉碎或不粉碎）、黑胡椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、肉豆蔻、白芷、荜拔、麻椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、丁香、草果、栀子、山楂、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香、马铃薯淀粉、赤砂糖、胡椒粉、蒜香粉、洋葱粉、白醋、陈醋、酱油、黄豆酱、辣椒酱、蚝油、豆瓣酱、胡椒（经拣选）中的多种为主要原料，添加或不添加香辣酥、鲜味宝固态复合调味料、乳酸链球菌素、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、复配抗氧化稳定剂（乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲米）、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、牛奶香粉中的一种或多种，经配料、熬制、热灌装、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成含有两种或两种以上调味料的非即食或即食调味酱。

根据原料不同分为：茄汁酱、茄汁料理酱、番茄料理酱、馍蘸酱、麻辣酱、卤肉酱、南瓜酱、炸酱面酱、茄汁辣椒酱、油辣椒调味酱。

## 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 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.3 新鲜番茄、南瓜、葱、洋葱应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 桂皮、月桂叶、小茴香、荜拔、草果、栀子、山楂、姜黄、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 剁椒应符合 SB/T 10439 的规定。

- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.15 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 食用牛油、食用羊油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 胡椒粉、胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.28 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.30 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 复配抗氧化稳定剂（乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲米）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.38 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 香辣酥应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 蒜香粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 鲜味宝固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.43 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.44 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.45 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.46 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.47 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.48 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.49 牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、牛奶香粉应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.50 白醋、陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.51 甜面酱应符合 GB 2718 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	具有产品应有的性状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 88.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.235
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
酸价 <sup>b</sup> (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	≤ 0.8	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: <sup>a</sup>适用于使用该食品添加剂的产品检验。

注 3: <sup>b</sup>使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品除外。

注 4: <sup>c</sup>仅限于添加山楂的产品检验。

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

即食类产品的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	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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 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 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; 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、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食产品)、大肠菌群(仅限于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、新鲜番茄（经拣选、清洗、打碎）、葱（经拣选、整理、分切）、大蒜（经拣选、去皮、整理、打碎）、南瓜（经拣选、整理、分切）、鸡肉（经拣选、整理、分切）、猪肉（经拣选、整理、分切）、牛肉（经拣选、整理、分切）、香菇、杏鲍菇（经拣选、整理、分切）、姜（经拣选、整理、打碎）、洋葱（经拣选、整理、分切）、番茄酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菜籽油、大豆油、食用猪油、食用羊油、食用牛油、食用鸡油、甜面酱、剁椒、花椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、八角（经拣选、粉碎或不粉碎）、桂皮（经拣选、粉碎）、小茴香（经拣选、粉碎）、辣椒粉、白芝麻、月桂叶（经拣选、粉碎或不粉碎）、黑胡椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、肉豆蔻、白芷、荜拔、麻椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、丁香、草果、栀子、山楂、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香、马铃薯淀粉、赤砂糖、胡椒粉、蒜香粉、洋葱粉、白醋、陈醋、酱油、黄豆酱、辣椒酱、蚝油、豆瓣酱、胡椒（经拣选）中的多种为主要原料，添加或不添加香辣酥、鲜味宝固态复合调味料、乳酸链球菌素、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、复配抗氧化稳定剂（乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲米）、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、牛奶香粉中的一种或多种，经配料、熬制、热灌装、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成含有两种或两种以上调味料的非即食或即食调味酱。

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。