



411733S-2022



洛阳市水镇农耕农副产品开发有限公司企业标准

Q/LSNK 0002S-2022

# 水产调味酱

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

洛阳市水镇农耕农副产品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市水镇农耕农副产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：程秋月。

H N

Q B

# 水产调味酱

## 1 范围

本标准规定了水产调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜冻鱼[鲟鱼（人工养殖杂交品种）、金鳊鱼、虹鳊鱼、三文鱼中的一种或几种]为原料，预处理，添加豆瓣酱、甜面酱、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、芹菜、辣根、芥末、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、孜然、蒙百里香、百里香、香茅、花荵、姜中的几种）、生活饮用水、调味料酒、白酒、蜂蜜、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精（肉味香精、鱼味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种后腌制、切块（碎）、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工制成的水产调味酱。

根据添加原料不同可分为：鲟鱼酱、鳊鱼酱、三文鱼酱、复合鱼酱、鲟鱼块酱、鳊鱼块酱、三文鱼块酱、复合鱼块酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜冻鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

- 2.1.15 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.18 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品 1 份,置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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
-----	-----	------

酸价 <sup>a</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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 <sup>b</sup> (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: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 使用发酵型配料(豆瓣酱)和酸性配料(食醋)的, 此项不适用。 b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。			

## 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, 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 平板计数法
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
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、酸价(使用发酵型配料和酸性配料的产品不适用)、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。

## 编制说明

本标准适用于以鲜冻鱼[鲟鱼（人工养殖杂交品种）、金鳊鱼、虹鳊鱼、三文鱼中的一种或几种]为原料，预处理，添加豆瓣酱、甜面酱、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、芹菜、辣根、芥末、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、孜然、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜中的几种）、生活饮用水、调味料酒、白酒、蜂蜜、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精（肉味香精、鱼味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种后腌制、切块（碎）、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工制成的水产调味酱。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市水镇农耕农副产品开发有限公司

QB