



412574S-2022



平顶山市领军清真调味品有限公司企业标准

Q/PLQT 0002S-2022

风味调味酱

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

平顶山市领军清真调味品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市领军清真调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李淑彩、马领军、艾跃军、王慧丽。

本标准替代 Q/PLQT 0002S-2018。

H N

Q B

风味调味酱

1 范围

本标准规定了风味调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于牛肉（经预处理、搅拌、粉碎）、郫县豆瓣酱为主要原料，加入辣椒（粉碎）、姜（粉）、葱（粉）、蒜（粉）、八角、桂皮、小茴香、丁香、谷氨酸钠（味精）、花生、芝麻、甜面酱、食用盐、酱油、麦芽糊精中的一种或几种，经炒制（棕榈油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油中的一种）、粉碎、灭菌、冷却，灌装而成的即食或非即食风味调味酱。

根据添加的原料不同将产品分为：香辣牛肉调味酱、红烧牛肉调味酱、麻辣烫系列风味调味酱、火锅系列风味调味酱、麻辣香锅系列风味调味酱、复合风味调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 菜籽油符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葱（粉）、姜（粉）、蒜（粉）、八角、桂皮、小茴香、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 大豆油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 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	半固态酱状	取适量样品，将样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其
色泽	棕红色或浅黄色	

气味、滋味	香辣味或清香味、无异味	色泽、性状、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	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。		

2.4 微生物限量

即食产品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，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
注：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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于牛肉（经预处理、搅拌、粉碎）、郫县豆瓣酱为主要原料，加入辣椒（粉碎）、姜（粉）、葱（粉）、蒜（粉）、八角、桂皮、小茴香、丁香、谷氨酸钠（味精）、花生、芝麻、甜面酱、食用盐、酱油、麦芽糊精中的一种或几种，经炒制（棕榈油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油中的一种）、粉碎、灭菌、冷却，灌装而成的即食或非即食风味调味酱。

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。

平顶山市领军清真调味品有限公司