



410395S-2023



睢县晨宇食品厂企业标准

Q/SCS 0003S-2023

调味酱

2023-03-09 发布

2023-03-09 实施

睢县晨宇食品厂 发布

前言

本标准由睢县晨宇食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：白传现。

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。

本标准适用于以郫县豆瓣酱为主要原料，添加芝麻酱、花生酱、香辛料（辣椒、八角、草果、桂皮、肉豆蔻、小茴香、丁香、月桂叶、孜然、甘草、麻椒、藤椒、胡椒）、玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、大豆油、菜籽油、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、食用葡萄糖、水解大豆蛋白、鸡肉香精、牛肉香精中的几种，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食调味酱。

根据添加原辅料不同分为不同产品：香辣味调味酱、麻辣味调味酱、五香味调味酱、孜然味调味酱、藤椒味调味酱、麻酱风味调味酱、鸡肉味调味酱、牛肉味调味酱、什锦调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合的规定LS/T 3311和QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.10 香辛料（辣椒、八角、草果、桂皮、肉豆蔻、小茴香、丁香、月桂叶、孜然、甘草、麻椒、藤椒、胡椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19 鸡肉香精、牛肉香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.20 水解大豆蛋白应符合SB/T 10338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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，

色 泽	具有该产品应有的色泽	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。
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762； 2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测。 3、b 仅适用于添加水解大豆蛋白的产品检验。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以郫县豆瓣酱为主要原料，添加芝麻酱、花生酱、香辛料（辣椒、八角、草果、桂皮、肉豆蔻、小茴香、丁香、月桂叶、孜然、甘草、麻椒、藤椒、胡椒）、玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、大豆油、菜籽油、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、食用葡萄糖、水解大豆蛋白、鸡肉香精、牛肉香精中的几种，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食调味酱。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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

睢县晨宇食品厂