



411497S-2023



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2023

酱香粉

2023-05-30 发布

2023-05-30 实施

河南省品之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

H N
Q B

酱香粉

1 范围

本标准规定了酱香粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆豉、黄豆酱、麦芽糊精为原料，经磨碎、调配、干燥、粉碎、混合、筛粉、包装等工序加工而成的具有特有酱香味的非即食调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆豉应符合 GB2712 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 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	粉末状	在自然光线充足的实验室中,将样品放入白瓷盘内,观察其色泽、性状,辨其有无杂质。配制 1%的酱香粉溶液,嗅其气味,并取出少许样品溶液放入口内,仔细品尝,检测被检测样品的气味和滋味。
色泽	浅黄色至棕褐色	
气味	具有特有的酱香味、无异味	
滋味	味咸醇厚、具有特有的酱香味、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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.5	SB/T 10371
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注: *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	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
菌落总数，CFU/g ≤	30000				GB 4789.2
沙门氏菌，0/25g	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌，0/25g	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌，0/25g	不得检出				GB 4789.10

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、氨基酸态氮、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆豉、黄豆酱、麦芽糊精为原料，经磨碎、调配、干燥、粉碎、混合、筛粉、包装等工序加工而成的具有特有酱香味的非即食调味粉。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》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。

河南省品之味食品有限公司

H N
Q B