411748S-2023

唐河县胡林农产品有限公司企业标准

Q/THL 0001S-2023

风味酱

2023-06-19 发布　　2023-06-19 实施

唐河县胡林农产品有限公司 发布

前　言

本标准由唐河县胡林农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴军。

HNQB

风味酱

1 范围

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆或黑豆或蚕豆为主要原料，经拣选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉、黄豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种制曲，添加或不添加辣椒（经挑选、清洗、破碎入池腌制）、西瓜（清洗、去皮、破碎）中的一种或两种，经凉晒、发酵，辅以或不辅以熟花生碎、熟芝麻、香菇（清洗、切碎）、平菇（清洗、切碎）、洋葱（清洗、切碎）、黄瓜（清洗、切碎）、竹笋（清洗、切碎）、熟牛肉粒、熟鸡肉粒、熟猪肉粒、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、陈皮、肉豆蔻、月桂叶、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、洋姜中一种或几种）、米酒、黄酒、谷氨酸钠(味精)、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、白酒、牛肉提取物、鸡肉提取物、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、炒制、灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱。

根据原辅料及工艺不同可分为:大豆风味酱、豆瓣风味酱、西瓜风味酱、辣椒风味酱、花生风味酱、牛肉风味酱、鸡肉风味酱、猪肉风味酱、香菇风味酱、蘑菇风味酱、洋葱风味酱、黄瓜风味酱、竹笋风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、蚕豆、黄豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 辣椒、西瓜、香菇、平菇、洋葱、黄瓜、竹笋应新鲜、色泽红润、饱满、无霉变、无虫害、无杂质、无腐烂、清洁卫生，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

2.1.6 熟花生碎、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟牛肉粒、熟鸡肉粒、熟猪肉粒应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 米酒、黄酒应符合 GB 2758 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 大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.14 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.15 牛肉提取物、鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 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	粘稠状，可见辣椒块和蚕豆瓣粒	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色、浅红褐色或褐色	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	35.0	GB 5009.44
无机砷（以 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
苯甲酸钠[a]（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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[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	10^2	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
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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；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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆或黑豆或蚕豆为主要原料，经拣选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉、黄豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种制曲，添加或不添加辣椒（经挑选、清洗、破碎入池腌制）、西瓜（清洗、去皮、破碎）中的一种或两种，经凉晒、发酵，辅以或不辅以熟花生碎、熟芝麻、香菇（清洗、切碎）、平菇（清洗、切碎）、洋葱（清洗、切碎）、黄瓜（清洗、切碎）、竹笋（清洗、切碎）、熟牛肉粒、熟鸡肉粒、熟猪肉粒、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、陈皮、肉豆蔻、月桂叶、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、洋姜中一种或几种）、米酒、黄酒、谷氨酸钠(味精)、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、白酒、牛肉提取物、鸡肉提取物、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、炒制、灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱。

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》标准要求，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。

唐河县胡林农产品有限公司