



412157S-2023



许昌年年红农业开发有限公司企业标准

Q/XNN 0001S-2023

即食调味酱

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

许昌年年红农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由许昌年年红农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵战超、陈慧渊，吴宏伟、刘洋、朱晓峰、赵喜梅、罗莉、樊云霄。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XNN 0001S-2020。

H N

Q B

即食调味酱

1 范围

本标准规定了即食调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉、辣椒、香菇、西瓜酱豆、豆豉、香椿、韭花中的一种或几种为主要原料，配以低温食用豆粕、大豆分离蛋白、谷朊粉、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、生抽、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、花生、葱、姜、蒜、大豆油、菜籽油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、花椒粉、孜然、小茴香、八角、香叶（月桂叶）、桂皮、白胡椒、食品用香精（牛肉精粉、鸡肉精粉、羊肉精粉中一种或几种）中的几种，经油炸、熬制、包装而成的含有两种及两种以上调味料的即食调味酱。

产品根据添加原辅料不同分：牛肉调味酱、羊肉调味酱、鸡肉调味酱、调味酱等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 西瓜酱豆、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 老抽酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.18 葱、姜、蒜、辣椒、花椒粉、孜然、小茴香、八角、香叶（月桂叶）、桂皮、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 生抽应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 香椿、韭花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 ^a (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
无机砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 酸价指标不适用于以西瓜酱豆、豆豉为主要原料的产品。		
b 仅适用于添加山梨酸钾的产品检验。		
c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		

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	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	100	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于添加牛肉的产品。 c 仅适用于添加牛肉、羊肉、鸡肉的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价(不适用于以西瓜酱豆、豆豉为主要原料的产品)、过氧化值、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

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉、辣椒、香菇、西瓜酱豆、豆豉、香椿、韭花中的一种或几种为主要原料，配以低温食用豆粕、大豆分离蛋白、谷朊粉、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、生抽、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、花生、葱、姜、蒜、大豆油、菜籽油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、花椒粉、孜然、小茴香、八角、香叶（月桂叶）、桂皮、白胡椒、食品用香精（牛肉精粉、鸡肉精粉、羊肉精粉中一种或几种）中的几种，经油炸、熬制、包装而成的含有两种及两种以上调味料的即食调味酱。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本标准，作为企业组织生产、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。

许昌年年红农业开发有限公司