



411965S-2023



商丘市大酿坊调味品厂企业标准

Q/SDNF 0002S-2023

发酵酱

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

商丘市大酿坊调味品厂 发布

前 言

本标准由商丘市大酿坊调味品厂提出。

本标准由商丘市大酿坊调味品厂和商丘市质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准起草人：黄恩建、冯婉瑜。

本标准自发布实施日起替代 Q/SDNF 0002S-2023（备案号：410059S-2023）。

H N
Q B

发酵酱

1 范围

本标准规定了发酵酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、蚕豆仁中的一种或全部为主要原料，添加生活饮用水、小麦粉、西瓜、香菇、辣椒（青、红）、白砂糖、食用盐中的多种为主要原料，经配料、发酵，添加郫县豆瓣、黄豆酱、西瓜酱、番茄酱、芝麻酱、牛肉、菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、酿造食醋、食用酒精、盐渍辣椒、香辛料粉（大蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、果葡萄浆、葡萄糖浆、味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、焦糖色、安赛蜜、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、赤藓红、红曲米、食用香精（香菇香精、咸味香精）、甜菊糖苷中的多种，经配料、调配（或调配）、灭菌、包装加工而成的即食或非即食发酵酱。

根据添加原料不同分为以下几种：红油鲜椒酱、香油鲜椒酱、牛肉香菇酱、青红辣椒酱、西瓜酱豆、辣椒酱豆、红油酱豆、香油红尖椒酱、西瓜黄豆酱、香辣香菇拌饭酱、番茄发酵酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、蚕豆仁应符合GB 2715的规定
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.5 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 辣椒（青、红）符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 郫县豆瓣、黄豆酱、西瓜酱、番茄酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.17 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

- 2.1.18 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉（大蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.25 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.32 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.33 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 15	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3

*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总酸(以乳酸计)，g/100g	≤	5.0	GB 12456
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
氨基酸态氮，g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
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产品的检验； 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 规定的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	
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
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

2.5 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、总酸、大肠菌群、氨基酸态氮。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆、蚕豆仁中的一种或全部为主要原料，添加生活饮用水、小麦粉、西瓜、香菇、辣椒（青、红）、白砂糖、食用盐中的多种为主要原料，经配料、发酵，添加郫县豆瓣、黄豆酱、西瓜酱、番茄酱、芝麻酱、牛肉、菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、酿造食醋、食用酒精、盐渍辣椒、香辛料粉（大蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、果葡萄浆、葡萄糖浆、味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、焦糖色、安赛蜜、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、赤藓红、红曲米、食用香精（香菇香精、咸味香精）、甜菊糖苷中的多种，经配料、调配（或调配）、灭菌、包装加工而成的即食或非即食发酵酱。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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中食品类别为：酿造酱，食品分类号为：12.05.01。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市大酿坊调味品厂