



412847S-2023



杞县坡吴酱菜厂企业标准

Q/QPW 0002S-2023

烧酱粉(固态复合调味料)

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

杞县坡吴酱菜厂 发布

前 言

本标准由杞县坡吴酱菜厂提出并起草。

本标准起草人：时东建。

H N

Q B

烧酱粉(固态复合调味料)

1 范围

本标准规定了烧酱粉(固态复合调味料)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉(经和面、高温发酵)为原料,辅以食用盐、水、大豆油、香辛料(八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或多种)、橘皮、白芷、味精、白砂糖中的多种,经晒制、翻炒、冷却、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食烧酱粉(固态复合调味料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	固态,粒状	取适量试样于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽和杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,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
水分/(g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
*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	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

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

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

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以小麦粉（经和面、高温发酵）为原料，辅以食用盐、水、大豆油、香辛料（八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或多种）、橘皮、白芷、味精、白砂糖中的多种，经晒制、翻炒、冷却、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食烧酱粉（固态复合调味料）。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》的规定，GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

杞县坡吴酱菜厂

H N

Q B