



412923S-2024



商丘市元蕾生态食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2024

风味酱

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

商丘市元蕾生态食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市元蕾生态食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：苏珂、李良童。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SYS 0002S-2024，备案号：410685S-2024。

H N

Q B

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。

本标准适用于以甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、氢化植物油（食用氢化油）、辣椒油、生活饮用水、酿造酱油、老抽、黄豆酱油、生抽、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食醋、料酒、白酒、小麦粉、黄豆、葵花籽仁、芝麻、花生仁、核桃仁、开心果仁、巴旦木仁、抹茶粉、乳粉、干辣椒、鲜辣椒、香辛料或料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、山奈、月桂、薄荷、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、桂皮粉、小茴香粉、八角粉中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加黑酱（半固态复合调味料）、拌面酱（半固态复合调味料）、小炒酱（半固态复合调味料）、椰蓉、椰肉、奇亚籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）、鸭蛋黄、果酱（蓝莓酱、草莓酱、山楂酱、芒果酱、苹果酱中的一种或几种）、可可粉、脱脂奶粉、蜂蜜、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、甘草酸一钾、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠（干贝素）、甘氨酸（增味剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、微晶纤维素、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、食品香精中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料即食风味酱。

根据原辅料不同可分为：含油型风味酱、不含油型风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。

2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.7 氢化植物油（食用氢化油）应符合 GB 15196 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 酿造酱油、老抽、黄豆酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.10 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.31 椒盐(固态复合调味料)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.35 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.40 5'-肌苷酸二钠应符合 GB1886.97 的规定。
- 2.1.41 甘草酸一钾应符合 GB1886.240 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。

- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 鲜辣椒应新鲜、清洁、卫生、无污染、无病虫害、无机械损伤，成熟度良好，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.47 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.48 黑酱（半固态复合调味料）、拌面酱（半固态复合调味料）、小炒酱（半固态复合调味料）、应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.50 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.51 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.56 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 椰肉应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.59 开心果仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.61 乳粉应符合 GB 19644 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	半固态酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g（仅限含油型风味酱）	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g（仅限含油型风味酱）	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg（仅限添加苹果酱、山楂酱的产品）	≤	20	GB 5009.185
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 不适用于添加发酵性配料（如黄豆酱、甜面酱等）、酸性配料（如食醋等）的产品； b 仅适用添加该食品添加剂的产品。 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	
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
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 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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价（仅限含油型产品）【不适用于添加发酵性配料（如黄豆酱、甜面酱等）、酸性配料（如食醋等）的产品】、过氧化值（仅限含油型产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、氢化植物油（食用氢化油）、辣椒油、生活饮用水、酿造酱油、老抽、黄豆酱油、生抽、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食醋、料酒、白酒、小麦粉、黄豆、葵花籽仁、芝麻、花生仁、核桃仁、开心果仁、巴旦木仁、抹茶粉、乳粉、干辣椒、鲜辣椒、香辛料或料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、山奈、月桂、薄荷、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莱兰、桂皮粉、小茴香粉、八角粉中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加黑酱（半固态复合调味料）、拌面酱（半固态复合调味料）、小炒酱（半固态复合调味料）、椰蓉、椰肉、奇亚籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）、鸭蛋黄、果酱（蓝莓酱、草莓酱、山楂酱、芒果酱、苹果酱中的一种或几种）、可可粉、脱脂奶粉、蜂蜜、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、甘草酸一钾、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠（干贝素）、甘氨酸（增味剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、微晶纤维素、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、食品香精中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味酱。

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》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。

商丘市元蕾生态食品有限公司