



410677S-2024



郑州市二七区郑达食品坊(个体工商户) 企业标准

Q/ZZD 0001S-2024

发酵酱

2024-03-13 发布

2024-03-13 实施

郑州市二七区郑达食品坊(个体工商户) 发布

前 言

本标准由郑州市二七区郑达食品坊(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：张旭东。

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、检验方法等。

本标准适用于以绿豆浆（绿豆经清洗、浸泡、磨浆）、小麦粉为主要原料，经发酵、添加葱油（葱清洗后经过油炸而成）、酿造酱油、食用盐、花生酱、香辛料粉（黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、草果、月桂叶、葱、芥末中的一种或几种）、南德调味料、山野菜（马齿苋、苦苣菜、苋菜、面条菜、芥菜中的一种或几种）、贡菜、芝麻叶、冰乙酸中的多种，经调配混合、熬制、灌装加工而成的发酵酱。

根据添加原料不同分为以下几种：粉浆酱、粉面酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉（黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、草果、月桂叶、葱、芥末）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 南德调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 山野菜应符合 NY/T 1507 的规定。
- 2.1.13 芝麻叶、贡菜应清洁卫生无污染，符合 GB 2762、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
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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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

注: *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	
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 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。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆浆（绿豆经清洗、浸泡、磨浆）、小麦粉为主要原料，经发酵、添加葱油（葱清洗后经过油炸而成）、酿造酱油、食用盐、花生酱、香辛料粉（黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、草果、月桂叶、葱、芥末中的一种或几种）、南德调味料、山野菜（马齿苋、苦苣菜、苋菜、面条菜、荠菜中的一种或几种）、贡菜、芝麻叶、冰乙酸中的多种，经调配混合、熬制、灌装加工而成的发酵酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市二七区郑达食品坊(个体工商户)