



411018S-2024



新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司企业标准

Q/XRJ 0001S-2024

调味酱（调味黄豆酱）

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：聂中娥、高健、杨涛、王伟、马小宁、张莉、李亮、梅方方、王力剑、曾辉、徐光辉。

H N
Q B

调味酱（调味黄豆酱）

1 范围

本标准规定了调味酱（调味黄豆酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经挑选、清洗、蒸煮、自然发酵、晾晒，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、花椒（粉碎）、八角（粉碎），加入畜、禽肉（牛肉、猪肉中的一种，经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、蔬菜（番茄、辣椒、黄瓜、冬瓜、葱、姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜中的一种或几种，经分选、清洗、分切）、瓜果（西瓜、香瓜中的一种，经分选、清洗、分切）、香菇（经分选、清洗、分切）、虾米（经清洗、沥干水分、大豆油油炸）、芝麻、花生仁、葵花籽仁、大豆油、菜籽油、芝麻油、山梨酸钾中的几种，经高温熬制、搅拌、冷却、杀菌、包装而成的酿造酱调味酱（调味黄豆酱）。

根据配料不同产品可分为：西瓜黄豆酱、牛肉黄豆酱、猪肉黄豆酱、香菇黄豆酱、辣椒黄豆酱、番茄黄豆酱、冬瓜黄豆酱、蔬菜黄豆酱、虾米黄豆酱、坚果黄豆酱、调味黄豆酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 辣椒粉、花椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 瓜果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.10 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	半固态酱状，粘稠适中	从样品中取出 1 瓶，将内容物倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性
色泽	具有本品应有的色泽	

滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定
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	≤	70 GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	7.0 GB 5009. 44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	3.0 GB 12456
氨基酸态氮，g/100g	≥	0.3 GB 5009. 235
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25 GB 5009. 227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5 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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009. 28
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以黄豆为主要原料，经挑选、清洗、蒸煮、自然发酵、晾晒，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、花椒（粉碎）、八角（粉碎），加入畜、禽肉（牛肉、猪肉中的一种，经清洗、水煮熟制、切丁、大豆油油炸）、蔬菜（番茄、辣椒、黄瓜、冬瓜、葱、姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜中的一种或几种，经分选、清洗、分切）、瓜果（西瓜、香瓜中的一种，经分选、清洗、分切）、香菇（经分选、清洗、分切）、虾米（经清洗、沥干水分、大豆油油炸）、芝麻、花生仁、葵花籽仁、大豆油、菜籽油、芝麻油、山梨酸钾中的几种，经高温熬制、搅拌、冷却、杀菌、包装而成的酿造酱调味酱（调味黄豆酱）。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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》制定本企业标准，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。

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司