



412065S-2025



商丘市天华食品有限公司企业标准

Q/STS 0002S-2025

调味酱

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

商丘市天华食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市天华食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市天华食品有限公司。

本标准主要起草人：韩秀荣。

H N

Q B

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆母子（发酵豆制品）为原料，加入生活饮用水，加入食用盐、味精、黄豆酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、腐乳、韭花酱、蚝油、冰糖、白砂糖、料酒、鸡汁调味料、鸡精调味料、玉米淀粉、酿造酱油、食醋、酵母抽提物、香辛料粉（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒、花椒、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉中的一种或几种），加入鲜、冻畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、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）、西瓜、香菇、虾米、芝麻、花生仁、葵花籽仁、大豆油、菜籽油、芝麻油、山梨酸钾、食品用香精中的几种，经预处理、蒸煮（或炒制）、调味、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味酱。

根据原辅料不同分为不同产品

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 豆母子（发酵豆制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 鲜、冻畜禽肉应符合 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 西瓜应成熟度良好、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。
- 2.1.15 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.27 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 食用香精应符合 GB 30616 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	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	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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	≤ 0.8	GB 5009.12

甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a仅适用于含油型产品，使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、腐乳等）和酸性配料（如食醋、番茄等）的产品，酸价指标不适用；</p> <p>^b仅适用于使用水产动物及其制品的产品。可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；</p> <p>^c仅限使用该食品添加剂的产品；</p>			

2.4 微生物限量

即食产品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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	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	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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酸价[仅适用于含油型产品，且未使用发酵型配料和酸性配料的产品]、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆母子（发酵豆制品）为原料，加入生活饮用水，加入食用盐、味精、黄豆酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、腐乳、韭花酱、蚝油、冰糖、白砂糖、料酒、鸡汁调味料、鸡精调味料、玉米淀粉、酿造酱油、食醋、酵母抽提物、香辛料粉（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒、花椒、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉中的一种或几种），加入鲜、冻畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、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）、西瓜、香菇、虾米、芝麻、花生仁、葵花籽仁、大豆油、菜籽油、芝麻油、山梨酸钾、食品用香精中的几种，经预处理、蒸煮（或炒制）、调味、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味酱。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市天华食品有限公司

QB