



413118S-2017



博爱县绿源姜业食品厂企业标准

Q/BLY 0001S-2017

---

# 调味酱

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

---

博爱县绿源姜业食品厂 发布

## 前 言

本标准文本按GB/T 1.1 《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县绿源姜业食品厂提出并起草

本标准主要起草人：吕冬冬。

H N

Q B

# 调味酱

## 1 范围

本标准规定了调味酱的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生姜、花生、香菇、甜面酱、黄豆酱、食用盐、白砂糖、牛肉、郫县豆瓣、大豆油、大蒜、芝麻、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠为原料，经清洗、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌、包装制成的调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T1532 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 牛肉应符合 GB/T 17328 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 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	指 标	试验方法
性状	浓稠状固液混合体，允许固液分层	取样品一瓶，倒入清洁的白瓷盘中，观察性状、色泽、嗅其气味、品其滋味、检查有无杂质。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的香味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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)	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
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
山梨酸钾 / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

酵母	5	2	$10^2$	$10^3$	
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符 JJF 1070 的规定

### 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定、食品中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定、食品中污染物限量应符合GB 2762的规定、食品中农药最大残留应符合GB 2763的规定、兽药残留限量应符合相应的国家法规和公告。

### 3 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以生姜、花生、香菇、甜面酱、黄豆酱、食用盐、白砂糖、牛肉、郫县豆瓣、大豆油、芝麻、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠为原料，经清洗、破碎、配料、炒制、灌装、杀菌、包装制成的调味酱。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》和 DBS41/001《食品安全地方标准复合调味料》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

