



410058S-2018



商丘市曾红食品有限公司企业标准

Q/SZS 0008S-2018

---

# 烧烤酱

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

商丘市曾红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市曾红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程相玲。

H N

Q B

# 烧烤酱

## 1 范围

本标准规定了烧烤酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。本标准适用于以生产用水、白砂糖、食用盐、香辛料（白芷、孜然、黑胡椒粉、洋葱粉、辣椒、脱水大蒜）、浓缩牡蛎汁（牡蛎加生产用水水煮浓缩）、番茄酱、蚝油、酿造酱油、蜂蜜、味精、食用玉米淀粉、酱香调味料（酿造酱油、白砂糖、洋葱粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠）为主要原料，添加食品添加剂[乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、冰醋酸、山梨酸钾、食用香精（黑胡椒味、香辣味、奥尔良味）]，经混合搅拌、煮制灭菌、冷却、包装加工而成的烧烤酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料（白芷、孜然、黑胡椒粉、洋葱粉、辣椒、脱水大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 酱香调味料应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18（黑胡椒味、香辣味、奥尔良味）食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2015 年第一部的规定。

### 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	具有本产品应有的色泽	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及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性 状	半固态、膏状	
气味、滋味	具有本品特有的香气、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	检测方法
总酸(以乙酸计), g/100g $\leq$	5.0	GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g $\leq$	15	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾, g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28

带\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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				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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生产用水、白砂糖、食用盐、香辛料（白芷、孜然、黑胡椒粉、洋葱粉、辣椒、脱水大蒜）、浓缩牡蛎汁（牡蛎加生产用水水煮浓缩）、番茄酱、蚝油、酿造酱油、蜂蜜、味精、食用玉米淀粉、酱香调味料（酿造酱油、白砂糖、洋葱粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠）为主要原料，添加食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、冰醋酸、山梨酸钾、食用香精（黑胡椒味、香辣味、奥尔良味）），经混合搅拌、煮制灭菌、冷却、包装加工而成的烧烤酱。

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》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国标 GB 2762 的规定。

商丘市曾红食品有限公司