



410123S-2018



伊川县东北酱菜厂企业标准

Q/YDJ 0001S-2018

---

# 调味酱

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

伊川县东北酱菜厂 发布

## 前 言

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

本标准由伊川县东北酱菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：李永茂

H N

Q B

# 调味酱

## 1 范围

本标准规定了调味酱分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，配以白砂糖、食用盐、辣椒酱、香菇、花生、大豆油中的几种，经预处理、炒制、灌装、封口、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。

2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.8 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 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	试验方法
性 状	酱状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光条件下，观察其性状、色泽和杂质，然后用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	红褐色至棕褐色	
气 味	具有该品种应有的酱香风味、无异味	
滋 味	具有该品种应有的滋味	
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, %	≤ 55.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计), (g/100g)	≥ 0.4	GB 5009.235
食盐(以氯化钠计), (g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762

## 2.4 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	4789.15
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

<sup>a</sup> 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB2762 的要求, 农药残留量应符合 GB2763 的要求, 真菌毒素限量应符合 GB2761 的要求。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、氨基酸态氮、过氧化值、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

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，配以白砂糖、食用盐、辣椒酱、香菇、花生、大豆油中的几种，经预处理、炒制、灌装、封口、包装加工而成。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。

本标准规定了调味酱分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

HN

伊川县东北酱菜厂

QB