



410047S-2018



新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司 企业标准

Q/XRJ 0001S-2018

---

# 调味酱

2018-2-6 发布

2018-2-6 实施

---

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

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、张晶、李冰杰、程伟、杨华涛、张新红、郑云鹏。

H N

Q B

# 调味酱

## 1 范围

本标准规定了调味酱的分类、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为原料，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、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、冬瓜中的一种，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、沥干水份、大豆油油炸）、山梨酸钾、大豆油中的几种，经高温熬制、搅拌、冷却、杀菌、包装而成的调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的要求。
- 2.1.7 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的要求。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 2.1.9 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的要求。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 2.1.11 番茄应符合 GH/T 1193 的要求。
- 2.1.12 黄瓜应符合 NY/T 578 的要求。
- 2.1.13 西瓜应符合 NY/T 584 的要求。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.16 猪肉应符合 GB 2707 的要求。
- 2.1.17 冬瓜应符合 NY/T 777 的要求。
- 2.1.18 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.19 香瓜应新鲜、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
色 泽	具有本产品应有的色泽	从样品中取出 100g, 将内容物倒入洁净的烧杯中, 在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味。
香 气	具本产品特有的香气, 无不良气味	
滋 味	具本产品特有的滋味	
性状	粘稠适度、无杂质	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指示

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	5.0-7.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 3.0	GB/T 12456
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g	≤ 4.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

## 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	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
大肠埃希氏菌 O157: H7 <sup>c</sup> (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.36
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于水产调味品; c 仅适用于含牛肉的产品。					

## 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 食品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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、氨基酸态氮、食用盐、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄豆为原料，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、冬瓜中的一种，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、沥干水份、大豆油油炸）、山梨酸钾、大豆油中的几种，经高温熬制、搅拌、冷却、杀菌、包装而成的调味酱。

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》有关规定，参照 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司