



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N

Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 | 粉末状 | 从样品中取出酱油粉，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 浅棕色至棕褐色 | |
| 气味 | 具有本品特有的香气 | |
| 滋味 | 具有本品特有酱香及酯香 | |
| 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 | |
|-----------------------------|-----|------|------------|
| 全氮（以氮计），g/100g | ≥ | 0.7 | GB/T 18186 |
| 氨基酸态氮（以氮计），g/100g | ≥ | 0.5 | GB/T 18186 |
| 水分，g/100g | ≤ | 8.0 | GB 5009.3 |
| 氯化钠，g/100g | ≤ | 45.0 | GB/T 18186 |
| 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 ₁ ，μg/kg | ≤ | 5 | GB 5009.22 |

* 该指标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 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|----------------|---------|-------------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤ 30000 | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ 0. 3 | GB 4789. 3 |
| 沙门氏菌, /25g | 不得检出 | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 不得检出 | GB 4789. 10 |

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B