



411052S-2018



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0005S-2018

风味调味酱

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：柴智、卢艳敏、邓长春、田磊。

H N

Q B

风味调味酱

1 范围

本标准规定了风味调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干辣椒、花生、芝麻、豆豉、豆酱、面酱、食醋、鸡肉（清洗、分切）、牛肉（清洗、分切）、大豆油中的几种为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、八角、姜、葱、蒜、月桂、小茴香）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经前处理（分选、干燥）、混合、炒制或不炒制、调配、包装加工而成的即食风味调味酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 干辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 豆酱、面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.7 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 花椒、八角、姜、葱、蒜、月桂、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	浓稠状固液混合体	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各自原料混合后应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
			非油型
水分, g/100g	≤ 80.0	25.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	20.0	GB 5009.44
^a 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8		GB 5009.12
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5		GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅限于香辣酱产品。 b 仅限于添加山梨酸钾的产品。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 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
^b 霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 酵母/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: b 不适用于以发酵制品 (如发酵酱类、腐乳、豆豉等) 为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。 注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、食用盐、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验，含油型风味调味酱还应增加酸价和过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干辣椒、花生、芝麻、豆豉、豆酱、面酱、食醋、鸡肉（清洗、分切）、牛肉（清洗、分切）、大豆油中的几种为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、八角、姜、葱、蒜、月桂、小茴香）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经前处理（分选、干燥）、混合、炒制或不炒制、调配、包装加工而成的即食风味调味酱。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》的有关规定，参照 GB/T 20293《油辣椒》和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了风味调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳市兴厨调味品有限责任公司

QB