



411755S-2018



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2018

---

# 酱香粉

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

---

河南省品之味食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

H N

Q B

# 酱香粉

## 1 范围

本标准规定了酱香粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆豉、黄豆酱、麦芽糊精为原料，经磨碎、调配、干燥、粉碎、混合、筛粉、包装等工序加工而成的具有特有酱香味的非即食调味粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆豉应符合 DB51/T391 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 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
性状	粉末状	在自然光线充足的实验室中，将样品放入白瓷盘内，观察其色泽、性状，并检查有无杂质配制 1% 的酱香粉溶液，嗅其气味，并取出少许样品溶液放入口内，仔细品尝，检测被检测样品的气味和滋味。
色泽	浅黄色至棕褐色	
气味	具有特有的酱香味、无异味	
滋味	味咸醇厚、具有特有的酱香味、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	检验方法	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.4	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.5	SB/T10371
水分，g/100g	≤	9.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

注：\*铅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	≤ 1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	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 JJF1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、食用盐、氨基酸态氮、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

酱香粉是以豆豉、黄豆酱、麦芽糊精为原料，经磨碎、调配、干燥、粉碎、混合、筛粉、包装等工序而成的具有特有酱香味的调味粉。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 DB51/T 391《豆豉》、GB/T 24399《黄豆酱》、DBJ440100/T32《固态调味品卫生规范》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。

本标准规定了酱香粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2720。

H N

河南省品之味食品有限公司

Q B