



412008S-2018



沁阳市怀汁堂怀药有限公司企业标准

Q/QHZT 0001S-2018

---

# 风味酱

2018-07-04 发布

2018-07-04 实施

---

沁阳市怀汁堂怀药有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由沁阳市怀汁堂怀药有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所、沁阳市怀汁堂怀药有限公司起草。

本标准起草人:王静怡、栗素青、吴盛洁、张斌杰。

H N

Q B

# 风味酱

## 1 范围

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

本标准适用于以辣椒干、鲜辣椒、香菇、花生仁、黄豆、山药、姜、葱、西红柿、白果、洋葱、牛肉、驴肉、虾米、大豆蛋白制品、核桃仁、芝麻中的几种为主要原料，经挑拣、水洗、切分、整理、炒制（大豆油、菜籽油），加入香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）、甜面酱、豆瓣酱、酱油、黄豆酱、蚝油、腐乳、番茄酱、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠（I+G）、白砂糖、山梨酸钾中的多种，经调配、灌装、包装加工而成的风味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.6 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 葱、姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.8 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.9 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.10 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香、白果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	半固态	从样品中取出一瓶，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	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	≤	0.8	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	≤	1.0	GB 5009.28
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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
<sup>b</sup> 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 霉菌/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
<sup>b</sup> 酵母/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 第二法
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）及为主要原料，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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒干、鲜辣椒、香菇、花生仁、黄豆、山药、姜、葱、西红柿、白果、洋葱、牛肉、驴肉、虾米、大豆蛋白制品、核桃仁、芝麻中的几种为主要原料，经挑拣、水洗、切分、整理、炒制（大豆油、菜籽油），加入香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、胡椒、小茴香、砂仁、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）、甜面酱、豆瓣酱、酱油、黄豆酱、蚝油、腐乳、番茄酱、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠（I+G）、白砂糖、山梨酸钾中的多种，经调配、灌装、包装加工而成的风味酱。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 DBS 41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了风味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市怀汁堂怀药有限公司

QB