

Q/YHJ

元谋县黄瓜园牛街酱菜厂企业标准

Q/YHJ 0001 S—2020

调味酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230069 S-2020
备案日期: 2020年12月15日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 12 - 16 发布

2020 - 12 - 17 实施

元谋县黄瓜园牛街酱菜厂 发布

前 言

我公司生产的酱是以蚕豆、小麦粉为主要原料，食用盐、草果、八角等天然香辛料为辅料，经去壳、制曲、配以食用盐发酵，添加辣椒酱调配、混料、辅以香辛料经油渍或非油渍、杀菌或不杀菌、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁。

本标准安全性指标是按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，其中总砷的限量指标严于食品安全国家标准。其余指标是根据产品实际制定。

本标准由元谋绿和食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：刘贤武。

调味酱

1 范围

本标准适用于以蚕豆、小麦粉为主要原料，食用盐为辅料，辅以香辛料经油渍或非油渍、杀菌或不杀菌、包装等工艺制作而成的酱系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

按原料及生产工艺不同分为香辣酱、调味豆瓣酱、蚕豆辣椒酱、辣椒酱。

4 技术要求

4.1 原料及辅料要求

- 4.1.1 鲜辣椒：应新鲜无虫蛀、无霉变、无污染。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB1355 的规定。
- 4.1.3 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2176 的规定。
- 4.1.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食用原辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全企业
3323 S
年

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色至棕褐色，鲜艳有光泽。	取适量试样于洁净器皿中在自然光下目测、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	香辣适中味鲜醇厚具有香辣酱特有的香气，无不良气味及其他异味。	
组织形态	组织细腻，粘稠适度，无霉变。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
水分（干燥失重），g/100g ≤	70.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	18.0	GB/T 5009.40
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g ≥	0.2（辣椒酱不含此项）	
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	3.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB/T 5009.56
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB/T 18979
注：过氧化值仅限添加食用油的产品		

4.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项目	指标	检验方法
大肠菌群，MPN/100g ≤	30	GB/T4789.3-2003
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行	

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.8 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

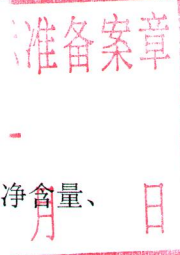
5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶）；抽取12袋（瓶）样品，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。



5.2 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分（干燥失重）、氨基酸态氮、食盐、总酸、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，必须进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，无异味、无污染。产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离墙离地堆放，禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。
