

Q/XLY

云南龙云大有实业有限公司企业标准

Q/XLY0005 S—2021

代替 Q/XYL 0005 S—2018

风味酱制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0027 S- 2021

备案日期: 2021 年 06 月 03 日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2021 - 05 - 20 发布

2021- 06 - 03 实施

云南龙云大有实业有限公司

发 布

前 言

我公司生产的风味酱制品是以植物油、豆瓣酱、豆豉、牛肉、牛肝菌、香菇、辣椒、香辛料、食品添加剂等为原料，经清洗、前处理、煮制、包装、灭菌、冷却等工艺制成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中铅的指标限量严于国家食品安全标准，其余指标根据GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》及产品实际制定。

本标准代替 Q/XLY 0005 S—2018《风味酱制品》。

本标准由云南龙云大有实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘绍龙、胡子云、刘绍杨。

风味酱制品

1 范围

本标准规定了风味酱制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以植物油、豆瓣酱、豆豉、牛肉、牛肝菌、香菇、辣椒、香辛料、食品添加剂等为原
料，经清洗、前处理、煮制、包装、灭菌、冷却等工艺制成的风味酱制品。

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

根据原料及调味的不同分为食用菌牛肉酱、牛肉豆豉酱等。

3.1 食用菌牛肉酱

以植物油、豆瓣酱、牛肝菌、香菇、辣椒、香辛料、豆豉、食品添加剂等为原料，经清洗、前处理、煮制、包装、灭菌、冷却等工艺制成的风味酱产品。

3.2 牛肉豆豉酱

以植物油、豆豉、牛肉、辣椒、香辛料、食品添加剂等为原料，经清洗、前处理、煮制、包装、灭菌、冷却等工艺制成的风味酱产品。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 辣椒、豆豉、豆瓣酱：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色泽	具有相应产品应有的色泽。	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品正常的滋味与气味，无异味。	
组织形态	含辅料的酱状，粘稠适中，质地均匀。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.15	GB 5009.235
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 9.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
总砷(以 AS 计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB/T 5009.227

4.4 微生物指标

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行				
^a 样品的分析处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行					

4.5 净含量

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

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的加工食用菌的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200袋（瓶），随机抽取12袋（瓶），样品总量分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氨基酸态氮、食盐、总酸、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。型式检验至少每半年进行一次，发生下列情况之一时，应进行检验：

- a) 更改原料或更改工艺、设备时；
- b) 产品停产半年以上，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格；其余指标若有不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料、包装容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封装严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运；运输过程中不得日晒、雨淋。搬运中应轻拿轻放，不得抛、摔、碰撞、挤压。

6.4 贮存

产品要贮存于通风、阴凉、清洁、卫生，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有异味、易挥发的物品混放，不得靠近热源；产品按不同品种分别距地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。