

Q/MMF

弥勒市茂丰食品厂企业标准

Q/MMF 0002 S—2021

代替 Q/ MMF 0002 S-2018

酱

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250024S-2021
备案日期: 2021年6月16日

2018-06-16 发布

2018-06-25 实施

弥勒市茂丰食品厂 发布

前 言

我厂生产的酱是以大豆、小麦粉、蚕豆为主要原料，经粉碎或破碎、混匀、蒸煮、制曲、发酵，添加食用盐、辣椒，添加或不添加花椒、香辛料、食品添加剂，油渍或不油渍，包装加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2718-2014 《酿造酱》制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据及产品实际制定。

本标准代替 Q/MMF 0002 S -2018 《酱》。

本标准由弥勒市茂丰食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李禹剑

酱

1 范围

本标准规定了酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以大豆、小麦粉、蚕豆为主要原料，经粉碎或破碎、混匀、蒸煮、制曲、发酵，添加食用盐、辣椒，添加或不添加花椒、香辛料、食品添加剂，油渍或不油渍，包装加工制成的酱。

2 规范性引用文件

本标准中所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

根据使用原辅料的不同分为：面酱、老酱、五香酱、麻辣酱、香辣酱、豆瓣酱。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB1355 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB1352 的规定。
- 4.1.3 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 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 感观要求

应符合表1的规定。

品安全企业标

5325

S-

年

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观色泽	呈红褐色至棕褐色有光泽	将样本放入清洁的容器内，置于光线明亮处，目视、鼻嗅、品尝。
滋味气味	具有相应产品应有的滋味和气味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮(以氮计), g/100g ≥	0.20	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100g ≤	3.0	GB/T 12456
^a 仅限含油的产品		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881 的规定。

5 检测规则

5.1 组批

同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 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。

5.3 出厂检验

产品须经本厂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：感官要求、净含量、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB7718 及 GB28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T191 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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

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。产品堆放应离地离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021 年 6 月 10 日

吕 茂 鹏

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 10 日

