

Q/YHG

云南鸿贵食品有限公司 企业标准

Q/YHG 0001 S—2020

代替 Q/YHG 0001 S-2017

风味酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030122S-2020
备案日期: 2020年11月4日

云南
备案
备案日

2020 - 11 - 13 发布

2020 - 11 - 14 实施

云南鸿贵食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味酱是以蔬菜、畜禽肉、食用菌为主要原料，以葱姜蒜、豆瓣酱（或面酱）、酱油、白砂糖、植物油、味精、鸡精、食盐、香辛料等为辅料，添加食品添加剂，经原料预处理、清洗、切碎、加油预热、炒制、调配、冷却、包装等工艺制成。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《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YHG 0001 S-2017《风味酱》

本标准由云南鸿贵食品有限公司麒麟分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：尹国贵、邓月红。

食品
号：5
期：

风味酱

1 范围

本标准规定了风味酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蔬菜、畜禽肉、食用菌为主要原料，以葱姜蒜、豆瓣酱（或面酱）、酱油、白砂糖、植物油、味精、鸡精、食盐、香辛料等为辅料，添加食品添加剂，经原料预处理、清洗、切碎、加油预热、炒制、调配、冷却、包装等工艺制成的风味酱。

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

按所使用的原料的不同分为：蔬菜风味酱、食品菌风味酱、肉类风味酱。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

- 4.1.1 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.2 禽、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 食用盐：符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.7 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 葱、姜、蒜：应符合相应的食品安全标准及有关规定。

- 4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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	具有各品种应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
组织形态	呈油固混合物	
滋味与口感	具有各品种应有的滋味和气味，辣味适度，无霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
		蔬菜风味酱	食用菌风味酱	肉类风味酱	
水分, g/100g	≤	85.0			GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20.0			GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ (以脂肪计), μg/kg	≤	10.0			GB 5009.22
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.25			GB/T 5009.40
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	2.5			GB/T 12456
N-二甲基亚硝铵, μg/kg	≤	—	—	3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐残留量, mg/kg	≤	—	—	4.0	GB 5009.33

4.4 污染物限量

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 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.5.2 微生物限量应符合 GB2726、GB 2718 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶），样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、过氧化植、大肠菌群。

5.4 型式试验

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

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

准备
手

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 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

包装材料和容器应符合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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。搬运时轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，严防受热和太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮。产品贮存时应距地、离墙。

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》。



2020年 11月 10日

邓月红

备案单位主要负责人 (签字)

2020年 11月 10日