

Q/KLY

昆明市盘龙区小河三家村莲英酱菜厂企业标准

Q/KLY 0003 S—2022

风味酱

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰⁹⁷S-2022

备案日期: 2022年 03 月 30 日

2022-03-28 发布

2022-03-30 实施

昆明市盘龙区小河三家村莲英酱菜厂
发布

前 言

我厂生产的风味酱是以小麦粉为主要原料，配以辣椒、食盐、花椒、草果、八角、橘皮、大蒜、黄豆粉、食用植物油、芝麻、味精等辅料，经过蒸煮、发酵、配料、腌制、炒制(或不炒制)、包装等工序制成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准由昆明市盘龙区小河三家村莲英酱菜厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李祖祥、李鹏琼。

食品安
号: 530
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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，配以辣椒、食盐、花椒、草果、八角、橘皮、大蒜、黄豆粉、食用植物油、芝麻、味精等辅料，经过蒸煮、发酵、配料、腌制、炒制（或不炒制）、包装等工序制成的风味酱。

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

根据工艺不同分为：甜面酱、调味酱。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 黄豆粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	实验方法
色 泽	具有本产品应有的色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有产品特有的酱香气、无异味。	
组织形态	具有产品应有的形态，稀稠适度。	
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
氨基酸态氮（以N计），g/100g $\geq$	0.1	GB 5009.235
食盐（以NaCl计），g/100g $\geq$	7.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g $\leq$	2.0	GB 12456
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （KOH），mg/g $\leq$	5	GB 5009.229

^a适用于添加食用植物油的产品。

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

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

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 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

以同品种原料、同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取总重不少于20kg中的样品10个最小包装，样品总量不低于2kg，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检查结果中，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品，不得复检；其余项目不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）



2022年 3月 5日

备案单位主要负责人（签字）

李祖祥

2022年 3月 5日