

Q/NQYX

内蒙古沁源香食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150256S-2018 有效期至 2021 年 8 月 5 日

Q/NQYX 0006S—2018

烧烤复合调味酱



2018 - 08 - 08 发布

2018 - 08 - 18 实施

内蒙古沁源香食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NQYX 0006S-2016《烧烤复合调味酱》，本标准与Q/NQYX 0006S-2016相比，主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求”、“食品添加剂”；
- 修改了“污染物限量”、“微生物指标”；
- 补充完善了“检验规则”。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司提出。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司起草。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司批准。

本标准起草人：周海亮、郝志强。

烧烤复合调味酱

1 范围

本标准规定了烧烤复合调味酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、泡椒、番茄酱、食用盐、味精为主要原料，添加郫县豆瓣酱、酵母抽提物、蒜、辣椒、孜然、花椒、白芷、八角、茴香、姜、白胡椒、丁香、桂皮、洋葱、肉豆蔻、橘皮、高良姜、食用玉米淀粉、赤砂糖、梨汁、酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、黄豆酱、黑胡椒、复合调味料、食用植物油中几种，添加食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、食品用香精、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香料一种或几种，经选料、粉碎、配料、熬制、灌装、杀菌、包装等工艺制成的半固态调味酱。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 24399 黄豆酱
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB/T 32727 肉豆蔻
QB/T 2343.1 赤砂糖
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
SB/T 10371 鸡精调味料
NY/T 956 番茄酱
NY/T 1071 洋葱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 泡椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.4 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 郫县豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.8 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。

- 3.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.10 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.12 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.13 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.14 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.15 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.16 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.17 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.18 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.19 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.20 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.22 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.23 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.24 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.25 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.26 蒜、白芷、茴香、橘皮、高良姜、梨汁、复合调味料：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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	呈棕红色，无霉素斑。	任取适量试样放在白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、体态，嗅其气味、品尝其滋味。
滋、气味	具有原料辅料混合熟制后特有的滋气味，无酸味、苦、焦糊、哈喇及其他异味。	
体 态	呈酱状，粘稠适度，允许有油渍析出，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 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
水分，%	≤ 75.0	GB 5009.3
^a 酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），%	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 仅限于含油型产品。		

3.4 污染物限量

污染物限量中“总砷（以As计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中调味品的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定，按 29921 中规定的方法检验。

3.6.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
^b 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

3.7 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规定的方法测定。

4 食品添加剂

食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、食品用香精、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香料的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合 GB 1886.171、GB 1886.39、GB 1886.41、GB 1886.235、GB 1886.10、GB 30616、GB 29939、GB 1886.208、GB 1886.34、GB 29932、GB 29938的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取 12 个包装，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物限量经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物限量不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 7.1.2 包装箱上除标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。
- 7.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。
- 7.2.2 包装应封装严密，无破损现象。
- 7.2.3 包装箱应牢固、胶封，捆扎结实。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 7.3.2 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
- 7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有100mm以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为18个月。

