

Q/NHTY

内蒙古红太阳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: Q15037S-2018 有效期至: 2021年7月12日

Q/NHTY 0013S—2018

代替 Q/NHTY 0013S-2017

风味调味酱



2018-07-01 发布

2018-07-02 实施

内蒙古红太阳食品有限公司 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/NHTY 0013S-2017《风味调味酱》，本标准与Q/NHTY 0013S-2017《风味调味酱》相比主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求”、“保质期”；
- 修改了“理化指标”

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司提出。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司起草。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司批准。

本标准主要起草人：苏连中、王俊林。

风味调味酱

1 范围

本标准规定了风味调味酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、水、食用盐为主要原料，添加或不添加植物油、味精、泡辣椒、大蒜、生姜、孜然、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、酿造酱油、奥尔良粉、辣椒、甜椒、洋葱、脱水大蒜、鸡精调味料、蚝油、食用玉米淀粉、酵母抽提物、蜂蜜、酿造食醋、赤砂糖、白胡椒、黑胡椒、草果、花椒、八角、丁香、甘草、白芷、桂皮、橘皮、孜然调味粉、香菇鸡肉粉、酱腌菜、浓缩牡蛎汁、鸡粉调味料、洋葱粉、郫县豆瓣、牛肉粉调味料、食用动物油脂，复合调味料，添加食品添加剂柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精中的几种，经粉碎、混合、熬制、灌装、包装等工艺制成的即食风味调味酱。

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（又名冰醋酸）
- 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（又名呈味核苷酸二钠）
- 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 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 总则
- 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/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 8861 脱水大蒜
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 14215 番茄酱罐头
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 19618 甘草
GB/T 21999 蚝油
GB/T 20560 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/T 26431 甜椒
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2343.1 赤砂糖
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10439 酱腌菜
SB/T 10513 牛肉粉调味料
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号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）的规定。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 泡辣椒：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.7 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.9 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.10 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.11 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.12 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.13 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.14 甜椒：应符合 GB/T 26431 的规定。
- 3.1.15 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.16 脱水大蒜：应符合 GB 8861 的规定。
- 3.1.17 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.18 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.19 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.20 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.21 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.22 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.23 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 3.1.24 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.25 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.26 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.27 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.28 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.29 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.30 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.31 酱腌菜：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.32 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.33 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.34 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.35 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.36 豆瓣酱、奥尔良粉、草果、白芷、橘皮、大蒜、孜然调味粉、浓缩牡蛎汁、香菇鸡肉粉、洋葱粉、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	呈红褐色、黑褐色，色泽均匀，有光泽。	取适量被测样品置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察其色泽，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
气味、滋味	具有所加原料和香辛料混合、熬制后特有的滋、气味，鲜咸适口、无异味。	
组织状态	呈粘稠状态，稀稠适度、无异物，无肉眼可见外来杂质。	

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，%	≤ 70.0	GB 5009.3
^{ab} 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； ^b 产品中有酸性配料的，如食醋、酸度调节剂、发酵酱等，此项不适用。		

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/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

真菌毒素限量指标应符合GB 2761的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

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	
菌落总数,	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。				GB 29921 规定的方法
° 样品的分析与处理按 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

食品添加剂冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.10、GB 1886.235、GB 1886.39、GB 1886.41、GB 1886.171、GB 28314、GB 1886.208、GB 29932、GB 30616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同一品种产品为一批。

6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取12个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。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，有下列情况之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- 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要求时。

型式检验项目为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，判该批产品为合格产品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

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和GB 28050的规定。

7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。
- 7.2.2 包装应密封严密，不得有破损现象。
- 7.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具必须清洁、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运输。
- 7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 7.3.3 运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 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。包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期不低于6个月。
