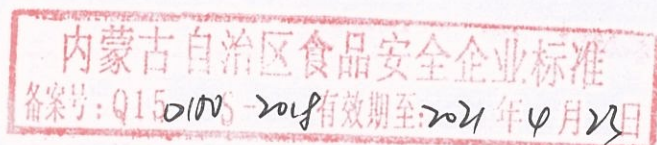


Q/HMRS

呼和浩特市蒙荣食品有限公司企业标准



Q/HMRS 0003S—2018

调味酱



2018 - 04 - 15 发布

2018 - 04 - 22 实施

呼和浩特市蒙荣食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由呼和浩特市蒙荣食品有限公司提出。
本标准由呼和浩特市蒙荣食品有限公司起草。
本标准由呼和浩特市蒙荣食品有限公司批准。
本标准主要起草人：李富仁。

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的技术要求、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。

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱为原料，添加食用植物油、食用盐、味精、胡椒、八角、姜、葱、蒜、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、水，添加或不添加辣椒粉，添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、配料、混合、炒制、包装等工艺制成的即食调味酱。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 食品卫生微生物学检验 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 5009.227 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 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- SB/T 10296 甜面酱

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

NY/T 455 胡椒

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 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.2 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.9 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.10 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.11 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.12 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 葱、蒜：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
色 泽	呈原辅料混合炒制后应有的色泽、色泽基本均匀，无霉素斑。
滋味、气味	具有原辅料混合熟制后特有的滋味、气味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。
组织形态	呈粘稠状态，粘稠适度，不得有正常视力可见外来异物。

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
水分，%	≤ 70.0
^a 酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
^a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。	

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物限量中“铅”指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅, mg/kg	≤ 0.8

3.4.2 其它污染物限量应符合 GB 2762 中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定

表4 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。			
^b 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。

4 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾的使用应符合GB 2760的规定, 其质量要求应符合GB 1886.39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 试验方法

6.1 感官要求检验

取试样2袋倒入白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质, 嗅其气味、品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 酸价：按 GB 5009.229 中规定的方法检验。

6.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 中规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

6.5.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽样12袋（抽样基数不少于200袋），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并签发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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺较大变化时；
- 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检验项目。

7.5 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。检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，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；微生物指标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，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；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。

8.5 保质期

产品的保质期为12个月。



