

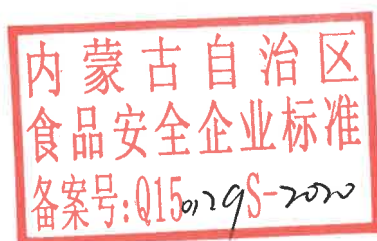
# Q/NLXS

## 阿鲁科尔沁旗良心酿造食品有限公司企业标准

Q/NLXS 0001S—2020

---

### 酿造酱油



2020 - 05 - 20 发布

2020 - 05 - 20 实施

阿鲁科沁旗良心酿造食品有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草

本标准由阿鲁科尔沁旗良心酿造食品有限公司提出

本标准由阿鲁科尔沁旗良心酿造食品有限公司起草

本标准由阿鲁科尔沁旗良心酿造食品有限公司批准

本标准主要起草人：赛音都楞



# 酿造酱油

## 1 范围

本标准规定了酿造酱油制品的技术要求、试验方法、生产加工过程要求，检验规则和标签、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大豆和/或脱脂大豆、生乳、食用盐、熟青稞粉为原料，大豆和/或脱脂大豆经浸泡、蒸煮后加入熟青稞粉、菌种制成曲料，生乳经加热脱脂后加入适量食用盐搅拌均匀与制成的曲料混合成稀醪，再经微生物发酵制成具有特殊色、香、味的液体调味品。

## 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 1352      | 大豆                       |
| GB 2715      | 食品安全国家标准 粮食              |
| GB 2717      | 食品安全国家标准 酱油              |
| 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/T 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/T 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 5009. 12  | 食品安全国家标准 食品中铅的测定         |
| GB 5009. 235 | 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定     |
| 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 7718      | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则       |
| GB 8953      | 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范        |
| 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 19301     | 食品安全国家标准 生乳              |
| 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        |
| JJF 1707     | 定量包装商品净含量计量检验规则          |

## 3 定义

本标准采用下列定义

酿造酱油

以大豆和/或脱脂大豆、生乳、食用盐、熟青稞粉为原料，大豆和/或脱脂大豆经浸泡、蒸煮后加入熟青稞粉、菌种制成曲料，生乳经加热脱脂后加入适量食用盐搅拌均匀与制成的曲料混合成稀醪，再经微生物发酵制成具有特殊色、香、味的液体调味品。

4 产品分类

高盐稀态发酵酱油

以大豆和/或脱脂大豆、生乳、食用盐、熟青稞粉为原料，大豆和/或脱脂大豆经浸泡、蒸煮后加入熟青稞粉、菌种制成曲料，生乳经加热脱脂后加入适量食用盐搅拌均匀与制成的曲料混合成稀醪，再经微生物发酵制成具有特殊色、香、味的酱油。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 大豆、脱脂大豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.2 生乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 5.1.3 酿造用水：应符合 GB 5749 的规定
- 5.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.5 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 5.1.6 熟青稞粉：应符合相应国家规定。

5.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                   |
|-------|-----------------------|
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽             |
| 滋味 气味 | 具有产品应有的滋味和气味 无异味      |
| 状 态   | 不混浊、无正常视力可见外来异物 无霉花浮膜 |

5.3 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   |
|-----------------|-------|
| 氨基酸态氮/（g/100mL） | ≥ 0.4 |

5.4 污染物限量指标

污染物限量中“铅（以 Pb 计  $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ）”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品的规定。

### 5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 |
|---------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
|               | n                     | c | m               | M               |
| 菌落总数/（CFU/mL） | 5                     | 2 | $5 \times 10^3$ | $5 \times 10^4$ |
| 大肠菌群/（CFU/mL） | 5                     | 2 | 10              | $10^2$          |

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB4789.1 执行

### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

## 6 生产加工过程要求

应符合GB 14881、GB 8953的规定

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求检验

取混合均匀的适量试样置于直径 60mm~90mm 的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，并用吸管吸取适量试样进行滋味品尝。

### 7.2 理化指标检验

氨基酸态氮:按 GB 5009.235 规定方法检验。

### 7.3 污染物限量指标检验

铅: 按 GB 5009.12 中规定的方法检验。

### 7.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

### 7.5 微生物限量指标检验

7.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的平板计数法检验。

7.5.3 致病菌：按 GB 29921 规定的方法检验。

## 7.6 食品添加剂

按相应国家标准规定检验。

## 7.7 净含量检验

净含量按JJF1070规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一天生产的同一品种产品为一批。

### 8.2 抽样

产品采用随机抽取的方法取样，从每批产品随机抽取12瓶（袋），样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 8.3 出厂检验

产品出厂前，需经本厂质量检验部门从每批产品中随机抽样，按出厂检验项目进行检验，检验合格，签发产品质量合格证或检验报告方可出厂，出厂检验项目为净含量、感官要求、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

### 8.4 型式检验

型式检验项目为本标准的要求以及标志标签。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一的，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品时；
- c) 停产6个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8.5.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验，在保质期内，供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时，可共同协商选定第三方质量检验机构进行仲裁。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。还应标明氨基酸态氮的含量，用于“佐餐和/或烹调”。

9.1.2 执行标准的标注方法：Q/NLXS 0001S-2020 高盐稀态。

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

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

9.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

9.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

### 9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 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；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

## 10 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下瓶装产品的保质期为12个月；袋装产品的保质期为6个月。

---

