

备案号：QB64/0014S-2020

Q/BSYZ

石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊企业标准

Q/BSYZ 0002S—2020

复合调味酱

2020 - 01 - 09 发布

2020 - 01 - 09 实施

石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊 发布

前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊提出。

本标准由石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊负责起草。

本标准主要起草人：杨鹏程。

本标准有效期五年。

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以牛肉、海产品、香菇、各种调味酱、豆豉、辣椒、香辛料、食用植物油、花生、芝麻、鸡精、味精、盐、白糖、葱、姜、蒜等为原料，添加或不添加其它辅料，经前处理加工、配料、炒制、包装等工序加工而成的不同品种的复合调味酱。

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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB28050 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
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据配料不同，产品分为以下几类：

- a) 金丝海皇酱;
- b) 香辣牛肉酱;
- c) 香菇牛肉酱;
- d) 香辣酱;
- e) 香菇酱。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 植物油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.2 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 要求。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.5 牛肉应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.6 味精应符合 GB 2720 要求。
- 4.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.1.8 香菇、辣椒、花生、芝麻、豆豉、葱、姜、蒜及其它辅料应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	产品油润光泽，无焦糊，无肉眼可见外来杂质，无霉变
体 态	酱状，粘稠适度，主辅料分明、清晰可见
滋味气味	酱香，无异味

4.3 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, %	≤ 50.0
酸价 (以脂肪计), (KOH) / (mg/kg)	≤ 5.0
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
总砷 (以 As 计), mg /kg	≤ 0.4
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤ 5.0

4.4 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	指 标
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30
致病菌	按 GB 29921 规定执行

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官指标检验

用感官检验。

7.2 理化指标检验

- 7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法。
- 6.2.2 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.2.3 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.6 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定方法检验。

7.3 微生物指标检验

- 7.3.1 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 7.3.2 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 取样

以同一批原料、同一品种、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样不少于12个独立包装或1000g样品为检样。检样一式两份。供检验和复验用。

8.2 出厂检验

- 8.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。
- 8.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值。

8.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

8.4.2 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

9.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

在上述条件下保质期为6个月。
