



410685S-2024



商丘市元蕾生态食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2024

# 风味酱

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

商丘市元蕾生态食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市元蕾生态食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：苏珂、李良童。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SYS 0002S-2021，备案号：413136S-2021。

H N

Q B

# 风味酱

## 1 范围

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、氢化植物油（食用氢化油）、辣椒油、生活饮用水、酿造酱油、老抽、黄豆酱油、生抽、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食醋、料酒、白酒、小麦粉、黄豆、葵花籽仁、芝麻、花生仁、核桃仁、干辣椒、鲜辣椒、香辛料或料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、山奈、月桂、薄荷、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香荚兰、桂皮粉、小茴香粉、八角粉中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加黑酱（半固态复合调味料）、拌面酱（半固态复合调味料）、小炒酱（半固态复合调味料）、椰蓉、椰肉、奇亚籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）、鸭蛋黄、果酱（蓝莓酱、草莓酱、山楂酱、芒果酱、苹果酱中的一种或几种）、可可粉、脱脂奶粉、蜂蜜、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、甘草酸一钾、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠（干贝素）、甘氨酸（增味剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、微晶纤维素、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、食品香精中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味酱。

根据原辅料不同可分为：含油型风味酱、不含油型风味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 氢化植物油（食用氢化油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油、老抽、黄豆酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.31 椒盐(固态复合调味料)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.35 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.40 5'-肌苷酸二钠应符合 GB1886.97 的规定。
- 2.1.41 甘草酸一钾应符合 GB1886.240 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 鲜辣椒应新鲜、清洁、卫生、无污染、无病虫害、无机械损伤，成熟度良好，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.47 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.48 黑酱（半固态复合调味料）、拌面酱（半固态复合调味料）、小炒酱（半固态复合调味料）、应符合 GB 2718 的规定。

2.1.49 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.50L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。

2.1.51 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。

2.1.52 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.54 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.55 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.56 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.58 椰肉应符合 NY/T 1522 的规定。

## 2.2 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
性状	半固态酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 2.3 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	15 GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g（仅限含油型风味酱）	≤	5.0 GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g（仅限含油型风味酱）	≤	0.25 GB 5009.227
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果酱、山楂酱的产品)	≤	20	GB 5009.185
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 不适用于添加发酵性配料 (如黄豆酱、甜面酱等)、酸性配料 (如食醋等) 的产品; b 仅适用添加该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价 (仅限含油型产品) 【不适用于添加发酵性配料 (如黄豆酱、甜面酱等)、酸性配料 (如食醋等) 的产品】、过氧化值 (仅限含油型产品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、氢化植物油（食用氢化油）、辣椒油、生活饮用水、酿造酱油、老抽、黄豆酱油、生抽、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食醋、料酒、白酒、小麦粉、黄豆、葵花籽仁、芝麻、花生仁、核桃仁、干辣椒、鲜辣椒、香辛料或料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、山奈、月桂、薄荷、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香荚兰、桂皮粉、小茴香粉、八角粉中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加黑酱（半固态复合调味料）、拌面酱（半固态复合调味料）、小炒酱（半固态复合调味料）、椰蓉、椰肉、奇亚籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）、鸭蛋黄、果酱（蓝莓酱、草莓酱、山楂酱、芒果酱、苹果酱中的一种或几种）、可可粉、脱脂奶粉、蜂蜜、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、甘草酸一钾、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠（干贝素）、甘氨酸（增味剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、微晶纤维素、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、食品香精中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市元蕾生态食品有限公司