

备案号：QB64/0215S-2021

**Q/WJSP**

**石嘴山市武酱坊食品有限公司企业标准**

**Q/WJSP 0001S-2021**

---

## **风味酱（半固态调味料）**

---

**2021-04-29 发布**

**2021-04-29 实施**

---

**石嘴山市武酱坊食品有限公司**

**发布**

## 前　　言

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是由石嘴山市武酱坊食品有限公司提出。

本文件是由石嘴山市武酱坊食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：韩秋红。

本标准有效期五年。

# 风味酱（半固态调味料）

## 1 范围

本文件规定了风味酱（半固态调味料）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以辣椒、畜禽肉、火腿肉等为主要原料，辅以大豆油、食用盐、白砂糖、味精等为辅料，经原料预处理、加工、调配、杀菌、冷却、包装等工序加工制作而成的风味酱（半固态调味料）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1535 大豆油  
 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
 GB 2720 食品安全国家标准 味精  
 GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品  
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 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 4789. 5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验  
 GB 4789. 4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789. 10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 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. 44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 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  
 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 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）

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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 畜禽产品应符合 GB 2707 要求。

- 3.1.2 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.3 火腿肠应符合 GB 2730 要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 3.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 要求。
- 3.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 要求。

### 3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味气味	具有该产品应有的滋味与气味, 辣味适度, 无霉味及其他异味
组织形态	具有该产品应有的形态, 形态完整
杂 质	无正常视力可见外来异物

### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤30.0
氯化物(以Cl计), %	≤5.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤3.0

### 3.4 卫生指标

应符合表3规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以As计), mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5
菌落总数, CFU/g	≤8000
大肠菌群, MPN/100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

## 4 食品添加剂

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

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用目测、嗅觉进行检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 氯化物按 GB 5009.44 规定方法检验。
- 6.4 过氧化值按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.5 酸价按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.7 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB4789.2 规定方法检验。
- 6.9 大肠菌群按 GB4789.3 规定方法检验。
- 6.10 致病菌按 GB4789.4、GB4789.5、GB4789.10规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以同一批配料生产的产品为一批，从每批产品中随机抽样1kg进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。

### 7.2 出厂检验和型式检验

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、氯化物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每6个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 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。微生物指标不合格不得复检，判定该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

## 8.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

## 8.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

## 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

## 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在4℃~5℃条件下保质期为三个月。

---

