

Q/DZB

铁岭市豆中宝调味食品有限公司企业标准

Q/DZB 0002S—2022

熟酱

2022-05-20 发布

2022-06-20 实施

铁岭市豆中宝调味食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、其中铅的指标严于国家标准，其余指标根据《调味品生产许可证审查细则（2006 版）》及产品实际制定。

本标准由铁岭市豆中宝调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张艳迎。

熟酱

1 范围

本标准适用于熟酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于我公司以饮用水、大豆、小麦粉、食盐、大豆油、洋葱、香菇、姜、辣椒、白砂糖、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾，经过预处理、配料、熟制、密封、杀菌、检验、包装等工艺加工制成的调味熟酱，该产品属于酱类调味品。

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 1355	小麦粉
GB/T 317	食品安全国家标准 白砂糖
GB/T 1535	食品安全国家标准 大豆油
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5' 呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）-
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
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 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 食品真菌毒素的测定
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB/T 4789.22	食品卫生微生物学检验 调味品检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.43	食品安全国家标准	食品中麸氨酸钠（谷氨酸钠）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 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
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	
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》		
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《食品标识管理规定》		

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 香菇应符合 GB 7096 的相关规定。
- 3.1.5 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 3.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 的规定
- 3.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.18 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
形 态	粘稠适度的半流体	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	酱红色，油润有光泽	
气味，滋味	酱香浓郁，无异味；味鲜醇厚，咸淡适口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分%	≤ 70.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮）g/100g	≥ 0.30	GB 5009.235
食盐（以 NaCl 计）	≥ 8.0	GB 5009.44
酸价（KOH）mg/g	≤ 3.0	GB 2009.229
过氧化值 g/100g	≤ 0.25	GB 2009.227

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

总种（以）	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1,ug/kg	≤	5.0	GB. 5009.22

3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
大肠菌群 (MPN/100g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均已/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4 平均计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
N 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
苯甲酸钠	防腐剂	1.0	-	GB 5009.28
山梨酸钾	防腐剂	0.5	-	GB 5009.28
谷氨酸钠（味精）	增味剂	适量添加	-	GB 5009.43
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	适量添加	-	GB1886.171
黄原胶	增稠剂	适量添加	-	-

净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品中随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦进行检验：

- (1) 产品定型投产时；
- (2) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- (3) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- (4) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- (5) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 规定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

检验结果中，微生物指标有一项不符合本标准规定要求，则判该批产品为不合格；其他指标有任一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

污染物指标一次检验不合格则为不合格，不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

5.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

5.1.2 标签式样

食品名称：熟酱

配料表：饮用水，非转基因大豆、小麦粉、食用盐、大豆油、洋葱、香菇、姜、辣椒、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾）。

净含量/规格：g/袋（根据实际生产标注）

生产者名称、地址、联系方式：铁岭市豆中宝调味食品有限公司，铁岭县工业园区前进路 201 号，电话：024-78859111

生产日期：见喷码

保质期：12 个月

贮存条件：避光、通风

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/DZB 0002S”

产地：辽宁 铁岭

5.1.3 营养成分表

应符合表 6 的规定，营养成分以实际批次检测为准

表 6 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	535 千焦 (kj)	6%
蛋白质	5.1 克(g)	9%
脂肪	2.0 克(g)	3%
碳水化合物	22 克(g)	7%
钠	5800 毫克(mg)	290%

5.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装袋选用复合塑料袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运；运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；堆放位置距地面和墙为 20cm 以上。

5.5 保质期

在符合本标准规定贮存条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

标准名称	熟酱	标准主要起草人	张艳迎
<p>工作概况：（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>铁岭市豆中宝调味食品有限公司对熟酱进行调研，结合消费者对产品的不断要求，根据酱食品的相关工艺并参照相关文献经反复试验，研发该产品。以本公司生产的经检验合格的酿造酱为辅料，配以大豆油、洋葱、香菇、姜、辣椒、白砂糖、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾，经预处理、配料、熟制、密封、杀菌、检验、包装等工艺加工制成的熟酱。</p> <p>该系列产品由于目前尚无相应的国家标准、行业标准和地方标准，为确保产品质量，根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本标准，上报卫生厅受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>参照 GB 2718 制定理化指标：色泽：油润有光泽；滋味：无异味；</p> <p>参照 GB 2762 制定了理化指标：总砷（以 As 计）$\leq 0.5\text{mg/kg}$ 按 GB/T5009.11 规定的方法检测；铅（Pb）$\leq 0.5\text{mg/kg}$ 按 GB 5009.12 规定的方法检测；镉$\leq 0.1\text{mg/kg}$ 按 GB5009.15 规定的方法检测；铬$\leq 1.0\text{mg/kg}$ 按 GB5009.123 规定的方法检测；N-二甲基亚硝铵$\leq 30\ \mu\text{g/kg}$ 按 GB/T5009.26 规定的方法检测；根据 GB 2761 制定黄曲霉毒素 B₁$\leq 5\ \mu\text{g/kg}$ 按 GB/T5009.22 规定的方法检测；参照 GB 29921 制定致病菌指标：符合 GB 29921 的规定；</p> <p>根据 GB 2718 制定大肠菌群指标按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定，根据产品实际制定：水分$\leq 70.0\text{g}/100\text{g}$ 按 GB5009.3 规定的方法检测；氯化钠（以 NaCl 计）$\geq 8\%$按 GB/T 5009.44 规定的方法检测；氨基酸态氮$\geq 0.3\text{g}/100\text{g}$ 按 GB/T 5009.40 规定的方法检测；参照生产许可证审查细则制定酸价（KOH）$\leq 3\text{mg/g}$；过氧化值（以脂肪计）$\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$；</p> <p>根据 GB 2760 制定食品添加剂指标：谷氨酸钠按 GB 5009.43 规定的方法检测；山梨酸钾$\leq 0.5\text{g/kg}$ 按 GB 5009.28 规定的方法检测；苯甲酸钠$\leq 1.0\text{g/kg}$ 按 GB 5009.28 规定的方法检测；5'-呈味核苷酸二钠按 GB 1886.171 规定的方法检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>符合国家《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》及强制性标准 GB 2718《食品安全国家标准酿造酱》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 2721《食用盐》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无</p>			