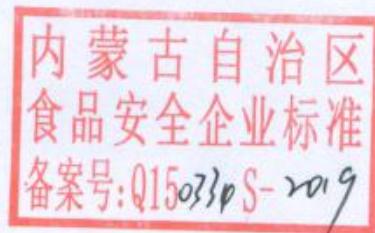


# Q/NMJS

## 内蒙古科沁万佳食品有限公司企业标准

Q/NMJS 0007S—2019

### 风味酱汁



2019-09-15发布

2019-09-30实施

内蒙古科沁万佳食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古科沁万佳食品有限公司提出。

本标准由内蒙古科沁万佳食品有限公司起草。

本标准由内蒙古科沁万佳食品有限公司批准。

本标准主要起草人：李红玫 宋叶涵

# 风味酱汁

## 1 范围

本标准规定了风味酱汁的技术要求、食品添加剂、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、香辛料为主要原料，添加辣椒粉、姜、蒜、蒜粉、芝麻油、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、苯甲酸钠、甘草酸一钾等辅料，经调配、混合、杀菌、灌装等工艺制成的液态的复合调味料。

## 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 5749	生活饮用水卫生标准
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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. 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. 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. 3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009. 235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 1886. 171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886. 64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886. 41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886. 240	食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸一钾
GB 6227. 1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB 4481. 1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 1886. 184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 2717	食品安全国家标准 酱油卫生标准	调基 1
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	
GB/T 18186	酿造酱油	
GB/T 18187	酿造食醋	
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称	
GB/T 5461	食用盐	
GB/T 317	白砂糖	
GB/T 23183	辣椒粉	
GB/T 30383	生姜	
GB/T 8233	芝麻油	
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6388	运输包装收发货标志	
DB37/T 1474	蒜粉通用技术条件	新文稿接替原版 5
GH/T 1194	大蒜	
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》 ( <a href="http://www.aqsiq.gov.cn/">http://www.aqsiq.gov.cn/</a> )		

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 酿造酱油:应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.2 酿造食醋: 应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.3 食用盐: 应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 白砂糖: 应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 味精: 应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 5'-呈味核苷酸二钠: 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.7 焦糖色: 应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.8 黄原胶: 应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.9 日落黄: 应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.10 柠檬黄: 应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.11 苯甲酸钠: 应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.12 甘草酸一钾: 应符合 GB 1886.240 的规定。
- 3.1.13 辣椒粉: 应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.14 生姜: 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.15 芝麻油: 应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.16 大蒜: 应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.17 蒜粉: 应符合 DB37/T 1474 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品特有的色泽,
香气	具有本产品特有的香气,无其他不良气味,香气协调,无异味
滋味	具有本产品特有的滋味,鲜咸适口,无异味
体态	澄清,允许少量沉淀

### 3.3 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮(以氮计), g/100ml	≥ 0.10
食盐(以NaCl计), g/100ml	≤ 20.0

### 3.4 污染物限量和真菌限量

铅限量污染物限量应符合GB 2762标准中的规定;黄曲霉毒素应符合真菌限量GB 2761标准中的规定。总砷指标符合表3和规定。

表3 总砷指标

项 目	指 标
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.4

### 3.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	指标
菌落总数, cfu/g	≤ 1 0000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 食品添加剂

食品添加剂辣椒粉、生姜、芝麻油、大蒜、蒜粉、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、甘草酸一钾、苯甲酸钠等的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应符合GB/T 23183、GB/T 30383、GB/T 8233、GB/T 1194、DB37/T 1474、GB 2720、GB/T 317、GB 1886.171、GB 1886.64、GB 1886.41、GB 6227.1、GB 4481.1、GB 1886.240、GB 1886.184等相应的质量标准的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求检验

取试样1袋（瓶）打开包装，将内容物置于清洁的白色瓷盘中，在自然光线下，用视觉法鉴别外观，用嗅觉法鉴别气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。

### 5.2 理化指标检验

- 5.2.1 食盐：按GB 5009.44规定的方法检验。
- 5.2.2 氨基酸态氮：按GB 5009.235规定的方法检验。

### 5.3 污染物限量检验

按照GB 2762中规定的方法检验。

### 5.4 真菌限量检验

按照GB 2761中规定的方法检验。

### 5.5 微生物指标检验

- 5.5.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。
- 5.5.2 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法检验。
- 5.5.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）：分别按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

### 5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批原料，同一日（或同一班次）、同一生产条件生产的产品为一批。

### 6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取12个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、食盐、总酸、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

## 6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

## 6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合标准的规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

# 7 标志、包装、运输、贮存

## 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718及GB 28050的规定。

7.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。

7.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T 6388和GB/T 191的规定。

## 7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。包装应封装严密，无破损现象。

7.2.2 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

## 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

## 7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性、易腐蚀的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，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。

## 7.5 保质期

产品保质期为12个月。