

备案号：QB64/0273S-2023

Q/NHCH

宁夏红川农业科技有限公司企业标准

Q/NHCH 0004S—2023

风味调味酱

2023-06-12 制定

2023-06-12 实施

宁夏红川农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

卫生指标参考GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》编写。

本标准代替Q/NHCH0004S-2019《风味调味酱》

本标准与Q/NHCH0004S-2019相比较主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了感官指标的文字描述
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 修改了食品添加剂的文字描述
- 删除了试验方法

本标准由宁夏红川农业科技有限公司提出。

本标准由宁夏红川农业科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马欢、杨立军、张文贵。

本标准有效期五年。

# 风味调味酱

## 1. 范围

本标准规定了风味调味酱的技术要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油）、食用牛油、辣椒、豆瓣酱、香菇、松茸、黄花菜、牛肉、鸡肉、豆豉、食用菌中的一种或多种为主要原料，辅以泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、泡酸菜（酱腌菜）、鲜辣酱、食用鸡油、鸡精调味料、大豆分离蛋白、味精、白砂糖、单晶体冰糖、食用盐、生姜、大蒜、大葱、洋葱、花椒、胡椒、酿造酱油、黄豆酱、食用淀粉、芝麻、枸杞、红枣、复合香辛料（八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷）、食用香精香料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉精膏、牛肉精膏、中的一种或多种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或多种，添加或不添加其它原辅料，经预处理、炒制、包装等工艺加工而成的不同风味调味酱。

## 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 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5835		干制红枣
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB/T 7652		八角
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB/T 11761		芝麻
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
GB/T 18186		酿造酱油
GB/T 18672		枸杞
GB/T 19618		甘草
GB/T 20560	地理标志产品	郟县豆瓣
GB/T 22300		丁香
GB/T 24399		黄豆酱
GB 25538	食品安全国家标准	食品添加剂 双乙酸钠
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	预包装食品中致病菌限量
GB 29939	食品安全国家标准	食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30382		辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383		生姜
GB/T 30391		花椒
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
NY/T 455		胡椒
NY/T 1070		辣椒酱
NY/T 1071		洋葱
NY/T 1791		大蒜等级规格
NY/T 1835		大葱等级规格
SB/T 10371		鸡精调味料
SB/T 10415		鸡粉调味料
SB/T 10513		牛肉粉调味料
GB/T 35883		冰糖
T/GZSX 014		豆豉
GB/T 1532		花生

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. 原辅料要求

- 3.1.1. 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.2. 大豆油应符合GB/T 1535的规定。

- 3.1.3. 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 3.1.4. 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.5. 山梨酸钾应符合GB 1886.39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. 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 3.1.8. 豆制品应符合GB 2712的规定。
- 3.1.9. 泡椒、泡姜、泡酸菜应符合GB 2714的规定。
- 3.1.10. 植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.11. 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.12. 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.13. 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.14. 食用菌及其制品应符合GB 7096的规定。
- 3.1.15. 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 3.1.16. 食用牛油、食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.17. 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.18. 其它香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.19. 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 3.1.20. 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.21. 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 3.1.22. 豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 3.1.23. 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 3.1.24. 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 3.1.25. 辣椒（整的或粉状）应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.26. 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 3.1.27. 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 3.1.28. 鸡肉精膏、牛肉精膏应符合GB 30616的规定。
- 3.1.29. 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.30. 胡椒应符合NY/T 455的规定。
- 3.1.31. 辣椒酱应符合NY/T 1070 的规定
- 3.1.32. 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 3.1.33. 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 3.1.34. 大葱应符合NY/T 1835的规定。
- 3.1.35. 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

3.1.36. 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

3.1.37. 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

3.1.38. 冰糖应符合GB/T 35883的规定。

3.1.39. 豆豉应符合T/GZSX 014的规定。

3.1.40. 其它原辅料应符合有关标准要求。

### 3.2. 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本品固有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味、无异味	
形 态	具有本品固有的形态	
杂 质	无霉变、无正常视力可见外来杂质	

### 3.3. 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/%	≤ 60	GB 5009.3
氯化物（以氯计）/%	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价/（mg/g）	≤ 6	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.4	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12

### 3.4. 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/（cfu/g）	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30	GB 4789.3
致病菌	按 GB 29921 规定执行	按 GB 29921 规定执行

## 4. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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. 检验规则

### 6.1. 组批

相同原料，同一工艺，同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

### 6.2. 抽样

从同一批次产品中，随机抽取样品 500g~1000g，均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

### 6.3. 出厂检验

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

每批产品应由公司质量检验部门检验合格，并附有合格证明后方可出厂。

### 6.4. 型式检验

型式检验每 6 个月进行 1 次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 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。

### 6.5. 结果判定

出厂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。

## 7. 标志、包装、运输、贮存

### 7.1. 标志

7.1.1. 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2. 包装储运图示标志应符合 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的食品安全国家标准和有关规定。

7.2.2 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。

### 7.3. 运输

7.3.1. 应使用食品专用运输车，保持运输工具清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品一起运输。

7.3.2. 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。

7.4. 贮存

7.4.1. 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害、有污染的物品共同存放。

7.4.2. 产品堆放应离地面 10cm 以上，墙壁 20cm 以上。