

Q/YNB

永仁益农食品有限公司企业标准

Q/YNB 0001 S—2023

风味酱制品

2023-04-04 发布

2023-04-07 实施

永仁益农食品有限公司 发布

前 言

本公司生产的风味酱制品是以辣椒、畜禽肉（牛肉和鸡肉）、海鲜产品（瑶柱及龙虾）、食用菌、蔬菜、豆豉、豆瓣酱、菜籽油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻油、食盐、白砂糖、味精、香辛料、食用香料、食品添加剂等，经清洗、预处理、破碎、炒制（熬制）、调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成。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》制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》和GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永仁益农食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郎峰、刘明。

风味酱制品

1 范围

本标准规定了风味酱制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以辣椒、畜禽肉（牛肉和鸡肉）、海鲜产品（瑶柱及龙虾）、食用菌、蔬菜、豆豉、豆瓣酱、菜籽油等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻油、食盐、白砂糖、味精、香辛料、食用香料、食品添加剂等，经清洗、预处理、破碎、炒制（熬制）、调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成的风味酱制品。

2 规范性引用文件

本标准所引用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。

3 产品分类

3.1 风味酱制品按原料不同分为：蔬菜风味酱、食用菌风味酱、肉类风味酱、海鲜风味酱。

3.2 风味酱制品按口味不同分为：鲜菇辣酱、香菇辣酱、香葱辣酱、牛肉酱、鸡肉酱、特辣酱、虎皮辣椒酱、风味夹馍酱、瑶柱辣酱、海鲜辣酱、菌王辣酱、馍馍蘸酱、呼啦拌饭酱、面条辣酱、风味豆豉酱、蒜蓉辣酱、果蔬辣酱、紫苏辣酱、素食辣酱等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜辣椒：应新鲜、饱满、无腐烂、无蛀椒、无斑病椒、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.3 鸡肉：应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.6 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.7 芝麻油：应符合 GB/T 8233 规定。
- 4.1.8 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.9 白糖：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.11 豆豉：应符合 GB/T 42464 的规定。
- 4.1.12 葱、姜、蒜：无霉烂、变质，并符合相应的食品标准及有关规定。

- 4.1.13 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.14 海鲜产品（瑶柱及龙虾）：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。
- 4.1.16 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
色 泽	红色、有光泽，表面油层。	取适量样品置于白瓷盘中，在阳光下采用目视、鼻嗅、口尝的方式检验。
滋味与气味	具有咸辣适口，辣香味，不得有焦苦味、酸败、哈喇味及其他异味。	
性 状	均匀酱状，有小颗粒，组织细腻，粘稠适度，无霉变。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
	蔬菜风味酱	食用菌风味酱	肉类风味酱	海鲜风味酱	
水分, g/100g	≤	80.0			GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	10.0			GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表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	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。
- 4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 的规定来执行

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一配方及工艺、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 瓶，取样 12 瓶，样品量不少于 1 kg，样品总量分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验项目为本标准的规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生重大改变时。
- b) 停产半年及以上重新恢复生产时。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有任一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标如有不合格项，允许留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止压重。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 3 月 20 日至 2023 年 3 月 27 日在 永仁益农食品有限公司公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。