

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
2113 0016 S-2020 号  
标准有效期截止至 年 月 日

# Q/PTY

## 盘锦天乙农业有限公司企业标准

Q/PTY 0002S-2020

### 风味酱

2020-06-08 发布

2020-07-20 实施

盘锦天乙农业有限公司 发布



扫描全能王 创建

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

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》的要求进行编写。

本标准食品安全指标依据 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、致病菌指标依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准；其他指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦天乙农业有限公司和盘锦鑫鹏食品有限公司共同提出并起草

本标准起草人：张金宝

本标准属首次发布。

本标准适用于以下单位：

盘锦天乙农业有限公司

地址：盘锦市盘山县胡家镇

盘锦鑫鹏食品有限公司

地址：辽宁省盘锦市大洼县二界沟镇畜牧场村青一屯



# 风味酱

## 1 范围

本标准规定了风味酱的分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于产品分类 3 定义产品的加工、检验、储存、运输、销售。

## 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 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 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 霉菌和酵母计数
- 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 5009.44 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB 10133 水产调味品
- GB 10136 动物性水产制品
- 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 18187 酿造食醋
- GB 19300 坚果与籽类食品
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- GB 29931 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- LY/T 1922 核桃仁
- NY/T 270 绿色食品番茄
- NY/T 744 绿色食品葱蒜类蔬菜
- NY/T 944 辣椒等级规格
- NY/T 1071 洋葱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SC/T 3204 虾米
- 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《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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 以肉为基料的风味酱（肉酱）

以生鲜或冷冻肉（牛肉、驴肉、猪肉、禽肉等中的一种、经清洗、切丁、漂烫）为主要原料，以食用植物油（花生油、葵花籽油、大豆油、菜籽油中的一种或多种）、干辣椒、葱、蒜、姜、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、黄豆酱、酱油、食醋、料酒、花生碎、瓜子仁、芝麻、黄豆、味精、鸡精、香辛料（花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香等），添加防腐剂（山梨酸钾），经炒制、灌装、封口、冷却、包装工序加工而成的畜禽肉风味酱。

#### 3.2 以蛋制品为基料的风味酱（蛋黄酱）

以禽蛋的蛋黄为主要原料，以食用植物油（花生油、葵花籽油、大豆油、菜籽油中的一种或多种）、干辣椒、葱、蒜、姜、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、黄豆酱、酱油、食醋、料酒、花生碎、瓜子仁、芝麻、黄豆、味精、鸡精、香辛料（花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香等），添加防腐剂（山梨酸钾），经炒制、灌装、封口、冷却、包装工序加工而成的蛋制品风味酱。

#### 3.3 以食用菌为基料的风味酱（食用菌酱）

以食用菌（香菇、花菇、杏鲍菇、白灵菇、金针菇、鸡腿菇、蟹味菇、海鲜菇等中的一种或多种，经清洗、分拣、切丁、漂烫）为主要原料，以食用植物油（花生油、葵花籽油、大豆油、菜籽油中的一种或多种）、干辣椒、葱、蒜、姜、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、黄豆酱、酱油、食醋、料酒、花生碎、瓜子仁、芝麻、黄豆、味精、鸡精、香辛料（花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香等），添加防腐剂（山梨酸钾），经炒制、灌装、封口、冷却、包装工序加工而成的食用菌风味酱。

#### 3.4 以蔬菜为基料的风味酱（蔬菜酱）

以蔬菜（绿豆芽、黄豆芽、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、蕨菜、西红柿、洋葱、西葫芦、黄花菜、豆角等中的一种或多种、经清洗、分拣、切丝、晒干、水浸泡、漂烫）为主要原料，以食用植物油（花生油、葵花籽油、大豆油、菜籽油中的一种或多种）、干辣椒、葱、蒜、姜、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、黄豆酱、酱油、食醋、料酒、花生碎、瓜子仁、芝麻、黄豆、味精、鸡精、香辛料（花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香等），添加防腐剂（山梨酸钾），经炒制、灌装、封口、冷却、包装工序加工而成的蔬菜风味酱。

#### 3.5 以动物性水产品为基料的风味酱（水产品酱）

以生鲜或冷冻动物性水产品（虾、蟹肉、蟹黄、鱼肉或鱼籽、贝肉、鱿鱼等中的一种，经清洗、捣碎/切丁、漂烫）为主要原料，以食用植物油（花生油、葵花籽油、大豆油、菜籽油中的一种或多种）、干辣椒、葱、蒜、姜、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、黄豆酱、酱油、食醋、料酒、花生碎、瓜子仁、芝麻、黄豆、味精、鸡精、香辛料（花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香等），添加防腐剂（山梨酸钾），经炒制、灌装、封口、冷却、包装工序加工而成的水产品风味酱。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求



- 4.1.1 牛肉、驴肉、猪肉、禽肉应检疫检验合格，并符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 香菇、花菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、鸡腿菇应新鲜、无腐烂，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 禽蛋蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 绿豆芽、黄豆芽、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、蕨菜、西红柿、洋葱、西葫芦、黄花菜、豆角应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.5 虾、蟹肉、蟹黄、鱼肉或鱼籽、贝肉、鱿鱼等动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.6 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 4.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.8 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 4.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.10 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。
- 4.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.12 香辛料（花椒、大葱、姜、八角、胡椒、小茴香等）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.15 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.16 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.20 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。。
- 4.1.21 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.22 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 4.1.26 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.31 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 4.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.33 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准和规定的要求。



## 4.2 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
色泽	应具有相应品种应固有的色泽。	取适量试样置于清洁的白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽、组织状态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
组织状态	酱状,混有原料颗粒,允许固液分层	
气味及滋味	具有该产品固有香味和滋味,鲜香、咸辣,无异味	
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
水分/(g/100g) ≤	65	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), (mg/g) ≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
食盐(以 NaCl 计), (%) ≤	27.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), (g/kg) ≤	0.5	GB 5009.28

备注:

1、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。酸价不适用于使用发酵型配料(酿造酱油、黄豆酱、郫县豆瓣酱等)和含油 20%以下的产品。过氧化值不适用于含油 20%以下的产品。

2、\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 MPN 平板计数法



<sup>b</sup> 霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
<sup>b</sup> 酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

## 备注:

- a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
 b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。  
 c 其他致病菌应符合 GB 29921-2013 的规定

## 4.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4.6 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的国家标准和有关规定，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

在原料、配方及生产条件相同时，由同一班次、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

## 6.2 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取 12 个最小独立包装，一份用于检验，一份留样备用；微生物检测的采样按 GB 4789.1 的规定执行。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前经厂质检部门按本标准规定进行检验，合格后签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

## 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情形之一时需进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

## 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时判为合格品。

6.5.2 理化指标、标识、标签、包装如有一项不符合本标准要求，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样





复检。复检后仍有不合格项目，判定该批产品为不合格品。

6.5.3 感官、微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 7 标识、包装、运输、贮存、保质期

### 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》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

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关要求。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，在运输中不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击和挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋。

### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、清洁、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品同处存放。本产品常温条件下储存。

### 7.5 保质期

本标准包括的产品品种多，配料不同，保质期不同，在规定的贮存运输条件下，各产品保质期应与产品包装标识一致，并符合 GB 7718 书写要求。

