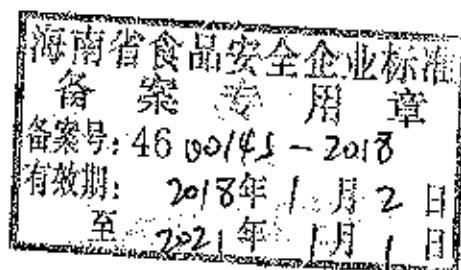


Q/XT

# 海南省食品安全企业标准

Q/XT 0004S—2018

## 风味调味酱



2018-01-01 发布

2018-01-10 实施

海南翔泰渔业股份有限公司

发布

## 前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准由海南翔泰渔业股份有限公司提出。

本标准由海南翔泰渔业股份有限公司起草。

本标准主要起草人：周慧、张影。

本标准为首次发布。

## 风味调味酱

### 1 范围

本标准规定了风味调味酱的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以饮用水、植物油、酱腌菜（小米辣）、洋葱、食用盐、辣椒、白砂糖、鱼露、酸价、番茄调味酱、鱼汤、生姜、大蒜、酵母抽提物为原料，经原料预处理、混合搅拌、灌装、杀菌、分装、杀菌等工艺制成的风味调味酱产品的生产控制、检验和贮存等环节。

### 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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物残留限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水份的测定
- 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/T 5461 食用盐
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30383 生姜  
 LY/T 1741 酸角果实  
 GH/T 1194 大蒜  
 SB/T 10026 洋葱  
 SB/T 10324 鱼露  
 SB/T 10439 酱腌菜  
 SB/T 10459 番茄调味酱  
 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[2006]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[2009]第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 酸菜鱼风味调味酱

以植物油、酱腌菜（小米辣）、洋葱、食用盐、白砂糖、生姜、大蒜、饮用水、酵母抽提物为原料，原料预处理、混合搅拌、灌装、杀菌、分装、杀菌等工艺制成的风味调味酱产品。

#### 3.2 越式酸汤鱼调味酱

以植物油、洋葱、食用盐、辣椒、白砂糖、鱼露、酸角、大蒜、番茄调味酱、鱼汤、酵母抽提物为原料，原料预处理、混合搅拌、灌装、杀菌、分装、杀菌等工艺制成的风味调味酱产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

不得使用非食用原料，不得超范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的规定。

#### 4.2 原辅料要求

4.2.1 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。

4.2.3 酱腌菜（小米辣）：应符合 SB/T 10439 的要求。

4.2.4 洋葱：应符合 SB/T 10026 的要求。

4.2.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.2.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。

4.2.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

- 4.2.8 鱼露：应符合 SB/T 10324 的要求。
- 4.2.9 酸角：应符合 LY/T 1741 的要求。
- 4.2.10 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的要求。
- 4.2.11 鱼汤：新鲜鱼熬汤 2 小时而成，新鲜鱼应符合 GB 2733 的要求。
- 4.2.12 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.2.13 大蒜：应符合 GB/T 1194 的要求。
- 4.2.14 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的要求。

#### 4.3 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	粘稠适度的酱状，无明显固液分离现象	
气味与滋味	具有产品应有气味与滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.4 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	≤60.0	GB 5009.3
盐分(以 NaCl 计), g/100g	≤35.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.45	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

表3 微生物限量(续)

注:  $n$  为同一批次产品应采集的样品件数;  $c$  为最大可允许超出  $m$  值的样品数;  $m$  为指标可接受水平的限值;  $M$  为指标的最高安全限值, 样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.22 执行。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

#### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样, 不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg, 抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验, 1/2 用于微生物指标检验, 1/4 用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 7.3 出厂检验

产品出厂前, 应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数及大肠菌群。

##### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 长期停产 3 个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

##### 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

应符合 GB 7718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

产品包装材料应符合 GB/T 10004 或 GB 19741 的要求,运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒,防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无臭气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准的条件下,产品保质期为 6 个月。