

ICS 67.080.01  
X 24

# Q/HNCG

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0010S—2024

### 调味酱

2024-11-23 发布

2024-12-18 实施

海南春光食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄莉、陈立、陈旭斌。

本标准为首次发布。

# 调味酱

## 1 范围

本标准规定了调味酱的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以水，海带、鱼干、虾米、干贝、鱿鱼干、速冻龙虾等海产品及其制品，猪肉、鸡肉、牛肉等畜禽肉及其制品、食用菌及其制品、果蔬及其制品等一种或多种为原料，添加或不添加胡萝卜、食用植物油、大蒜、黄豆酱、麦芽糊精、黄灯笼辣椒、生姜、白砂糖、酿造食醋、味精、黄酒、蒸馏酒及其配制酒、复合调味料、食用盐、香辛料等物料，经预处理、调制、装罐、密封、杀菌、冷却等生产工艺制成的半固态复合调味料调味酱的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.22 食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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/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 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  
 SB/T 10878 速冻龙虾  
 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 18187 酿造食醋  
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐  
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB/T 24399 黄豆酱  
 GB/T 30383 生姜  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GH/T 1194 大蒜  
 NY/T 493 胡萝卜  
 SB/T 10878 速冻龙虾  
 SC/T 3202 干海带  
 SC/T 3203 调味生鱼干  
 SC/T 3204 虾米  
 SC/T 3207 干贝  
 SC/T 3208 鱿鱼干、墨鱼干  
 DB46/T 70 黄灯笼辣椒  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令 70 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 海产品：应符合 GB 2733 的要求。
- 3.1.2 海带：应符合 SC/T 3202 的要求。
- 3.1.3 鱼干：应符合 SC/T 3203 的要求。
- 3.1.4 虾米：应符合 SC/T 3204 的要求。
- 3.1.5 干贝：应符合 SC/T 3207 的要求。
- 3.1.6 鱿鱼丝：应符合 SC/T 3208 的要求。
- 3.1.7 龙虾：应符合 SB/T 10878 的要求。
- 3.1.8 畜禽肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.9 食用菌：应符合 GB 7096 的要求。

- 3.1.10 果蔬：各类水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，无霉烂，无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.11 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的要求。
- 3.1.12 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.13 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 3.1.14 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的要求。
- 3.1.15 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 3.1.16 黄灯笼辣椒：应符合 DB46/T70 的要求。
- 3.1.17 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.18 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.19 酿造食醋：应符合 GB/T18187 的要求。
- 3.1.20 味精：应符合 GB/T2720 的要求。
- 3.1.21 黄酒：应符合 GB/T 13662 的要求。
- 3.1.22 蒸馏酒及其配制酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 3.1.23 复合调味料：应符合 GB 31644 的要求。
- 3.1.24 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.25 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.26 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 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	具有相应产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察查看色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变	
滋味与气味	具有各品种产品应有的滋味与气味，无异味、无异嗅	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 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	≤ 85.0	GB 5009.3
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以水产品为原料) 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
备注： <sup>a</sup> 锡仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

### 3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 其他产品的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	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
*副溶血性弧菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.7
注：1、样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.22执行。					
2、*仅适用于以水产品为原料的产品检验。					

### 3.5 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。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 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。

### 5.2 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。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、氯化物。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；

e) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

## 5.5 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。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

应符合GB 7718的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用金属包装材料应符合 GB/T17590 的要求。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。也可以依据市场和客户的要求采用其他形式包装,均需整洁,符合卫生要求,无破损。

### 6.3 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;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。

### 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,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。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。

---