

ICS

备案号: 44011109S-2021
备案日期: 2021年10月21日
备案有效期: 伍年

Q/KWZSP

广东省食品安全企业标准

Q/KWZSP 0001S-2021

调味酱油

2021-08-05 发布

2021-09-05 实施

广州康味致食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定编写。

本标准由广州康味致食品有限公司提出。

本标准由广州康味致食品有限公司起草。

本标准主要起草人：许俊雄。

本标准于2021年08月05日首次发布。

Q/KWZSP 0001S-2021

调味酱油

1 范围

本标准规定了调味酱油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以黄豆（非转基因）、小麦粉为主要原料，选择性添加水、食用盐、白砂糖、鲜虾、干贝、食用菌、香辛料、陈皮、谷氨酸钠、酵母抽提物、山梨酸钾，经过原料处理，蒸料，制曲，发酵，淋油，灭菌，调配，灌装等工艺制成的调味酱油。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 大肠杆菌群计数
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 5009.22	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 5009.234	食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
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
GB 8953	食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186	酿造酱油
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
SC/T 3207	干贝
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[2005] 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《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄豆（非转基因）应符合 GB 1352 的要求。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 鲜虾应符合 GB 2733 的要求。
- 3.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 的要求。
- 3.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.9 陈皮应符合 GB 14884 的要求。
- 3.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的要求。
- 3.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的要求。
- 3.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.14 以上所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 及 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	不混浊，无正常视力可见的外来异物，无霉花浮膜

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮 (以氮计), g/100mL	≥ 0.4
可溶性无盐固形物, g/100mL	≥ 13.00
全氮 (以氮计), g/100mL	≥ 1.30
铵盐 (以氮计), g/100mL	≤ 30
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/mL	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用限量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品的净含量及其允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005) 第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB 8953 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、状态，闻其气味，并用吸管吸取适量式样品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法检验。

5.2.2 可溶性无盐固形物、全氮

按 GB/T 18186 规定的方法检验。

5.2.3 铵盐

按 GB 5009.234 规定的方法检验。

5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法检验。

5.2.7 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.2.8 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法规定的方法检验。

5.2.9 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.2.10 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原料入库前应索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。定量包装产品的净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定进行。

6.2.1 检验项目

出厂检验项目为：感官要求、净含量、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、全氮、铵盐、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.2.2 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有一项不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物不合格则判为不合格，不得复检。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.3 检验项目

型式检验项目包括：本标准规定的所有项目及标签。

6.3.4 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有一项不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物不合格则判为不合格，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品销售包装上的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》等有关规定的要求，应标明产品名称、配料表、净含量、生产商、生产地址、生产日期、保质期、产品标准号、产地、营养成分表等。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装采用的玻璃容器应符合 GB 4806.5 的要求，采用的塑料瓶、塑料盖应符合 GB 4806.7 的要求。外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味，应防止污染。运输过程中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输时应轻装轻卸，严禁抛掷，严禁践踏或其它重物压箱面。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内。产品应离墙离地存放于垫板上，离墙离地 20cm 以上。避免阳光直射，应有防火、防虫、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 在符合本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 24 个月。
