

Q/TTS

铁岭市铁石调味品有限公司企业标准

Q/TTS 0005S—2022

多味酱

2022-02-10 发布

2022-03-10 实施

铁岭市铁石调味品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本文件。

本文件按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》起草。

本文件食品安全指标主要依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、《酱类生产许可证审查细则》和产品实测值制定。其中铅的指标严于国家标准。

本文件由铁岭市铁石调味品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：孟大雷。

本文件属首次发布。

多味酱

1 范围

本文件规定了多味酱的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以黄豆酱、豆粕酱和辣椒为主要原料,配以食用油、洋葱、芝麻、绵白糖、味精、香辛料等辅料,经熬制而成的熟酱。

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 1445 绵白糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.235 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 24399 黄豆酱
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 11761 芝麻
- GB 12456 食品安全国家标准 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 25540 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1071 洋葱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质检总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

原国家质检总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 原料酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.4 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.8 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.9 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.10 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.12 5'呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品特有的色泽，有光泽	取试样适量，搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态、杂质，用嗅觉鉴别其气味、用口尝其滋味
香 气	有酱香和酯香，无不良气味	
滋 味	鲜香适口，无苦、涩、焦糊及其他异味	
体 态	稀稠适度，无杂质	

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	指 标	检验方法
水分 (g/100g)	≤ 80.0	GB 5009.3

食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≥	9.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计）/g/100g）	≥	0.3	GB 5009.235
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤	2.0	GB 12456
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5	GB 5009.22

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表3的规定，致病菌限量应符合表4规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
大肠菌群（MPN/100g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g（mL）	1000CFU/g（mL）	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 其他污染物和真菌毒素限量

应符合GB 2762、GB 2761的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标、理化指标（水分和铵盐除外）

按GB/T 5009.40规定的方法测定。

4.2 水分

按GB 5009.3规定方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 大肠菌群按 GB/T 4789.22、GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.2 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

4.4 净含量

按JJF 1070规定进行。

5 检验规则

5.1 入厂检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从成品库同批产品的不同部位随机抽取12袋（瓶），其中6袋（瓶）用于检验，6袋（瓶）留作备样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由生产企业的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、水分、氨基酸态氮、大肠菌群为每批必检项目。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可以在同批产品中加倍取样对不合格项进行复验，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 外包装为纸板箱，应有下列标志；产品名称、生产厂名、厂址、联系方式等字样。

6.2 包装

6.2.1 包装材料及容器均须整洁，符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁，并不得与有害、有毒物品混运；应避免日晒、雨淋。

6.3.2 运输及装卸时，应注意防止剧烈震动，小心轻拿轻放。

6.4 贮存

6.4.1 贮存场所应清洁卫生，应防潮、防虫、防异味，不得与有毒有害物品混存混放。

6.4.2 库内堆码应保证气流均匀流通，离地离墙 15 cm 存放，包装箱底部有 15 cm 以上的垫板。

6.4.3 在符合本标准规定条件下，产品保质期不低于 12 个月。
