

克明面业股份有限公司企业标准

Q/KMMY 0010S-2015

配制酱

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4312735-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年10月22日至2018年02月04日

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

克明面业股份有限公司 发布



本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由克明面业股份有限公司提出。

本标准起草单位：克明面业股份有限公司。

本标准由克明面业股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈克明、龚群、朱伟。

委托加工单位：克明面业股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园1号

被委托加工单位：益阳陈克明食品股份有限公司

地址：益阳市南县工业园。

本标准的复审周期为三年。



配制酱

1 范围

本标准规定了配制酱的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱为主要原料，食用盐、酱腌菜、食用植物油、猪肉、牛肉、鸡肉、动物性水产品、辣椒粉、新鲜蔬菜、味精、白砂糖、酱油、食用动物油脂、食品加工用酵母、剁辣椒、生姜、大蒜、白酒、食醋、食用淀粉、水产调味品、八角、桂皮、花椒、芝麻酱、腐乳其中的部分为辅料，添加食品添加剂，经蒸煮、配料、拌料、炒制、包装等工序生产而成的配制酱。

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 317	白砂糖
GB 2707	鲜(冻)畜肉卫生标准
GB 2714	酱腌菜卫生标准
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2717	酱油卫生标准
GB 2719	食醋卫生标准
GB 2733	鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2757	蒸馏酒及配制酒卫生标准
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/T 4789. 3-2003	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 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009. 11	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/T 5009. 37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009. 39	酱油卫生标准的分析方法
GB/T 5009. 44	肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB/T 5009. 56	糕点卫生标准的分析方法
GB 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/T 7652	八角



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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 10133	水产调味品卫生标准
GB 10146	食用动物油脂卫生标准
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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB/T 23183	辣椒粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381	桂皮
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T10170	腐乳
SB/T 10228	淀粉通用技术条件
SB/T10260	芝麻酱
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第 75 号令 (2005)《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 102 号 (2007) 《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 猪肉、牛肉：符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.6 鸡肉：符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.7 水产品：符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.8 辣椒粉：符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.9 新鲜蔬菜：应无腐烂，无虫蛀，无劣变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.12 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.13 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

- 3.1.14 食品加工用酵母：符合 GB/T 20886 的规定。
- 3.1.15 剁辣椒：符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.16 生姜：应符合 GB/T 30383、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.17 大蒜：应符合 GB 15961、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.18 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.19 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.20 食用淀粉：应符合 SB/T 10228 的规定。
- 3.1.21 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.22 八角：应符合 GB/T 7652、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.23 桂皮：应符合 GB/T 30381、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.24 花椒：应符合 GB/T 30391、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.24 芝麻酱：应符合 SB/T10260 的规定。
- 3.1.25 腐乳：应符合 SB/T10170 的规定。
- 3.1.26 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	棕黄色或棕褐色，均匀一致	取样品 5 克，放置在白色滤纸上或玻璃器皿内，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
组织形态	呈粘稠、均匀的半固体状，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 60	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.3	GB/T 5009.39
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 12456
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 50.0	GB/T 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T5009.56, GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T5009.56, GB/T 5009.37
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T18979

^a 仅限于添加猪肉、牛肉、鸡肉、水产品的产品；

^b 不适用于添加酸性配料(食醋)的产品。

3.4 微生物限量

应符合表 3、4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
----	----	------

菌落总数/(cfu/g)	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30	GB/T 4789.3-2003

表4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 12.05.02 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

按表 5 抽取样本。每批抽取总样品量为 500g，若按表 5 抽取的样品量不足时，可按比例适当加取。抽样后，先进行外观和单位包装质量的逐件检查，再将单位包装袋打开，迅速混匀，分装于两个干燥、洁净的磨口瓶中，贴上标签，并标明样品名称、生产厂名、商标、生产日期、取样日期、地点和取样人姓名。一瓶送检，另一瓶封存 3 个月备查。

表5 样品抽样表

批量范围/箱	抽取样本数/箱	抽取单位包装数/袋
<100	4	1
100-250	6	1
251-500	10	1
>500	20	1

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、氨基酸态氮、总酸、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 特征指标有较大波动时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准, 判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外, 检验项目如不符合本标准时, 对不合格项目从该批次产品留样中抽样复验。复验结果仍有一项不合格, 判定该批产品为不合格。

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

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 标志符合 GB/T191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

6.2.1 产品的内包装应符合 GB 9687 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下, 产品自生产之日起, 产品保质期为 12 个月。

