

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0014 S-2022 号

Q/SGY

沈阳古玉清真食品有限公司企业标准

Q/SGY 0007S—2022
代替Q/SGY 0007S—2019

风味酱

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-12-13 发布

2022-01-12 实施

沈阳古玉清真食品有限公司 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》编制。

本标准的食品安全指标依据 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 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SGY 0007S-2019 《风味酱》。

本标准与 Q/SGY 0007S-2019 《风味酱》相比主要变化如下：

- 修改了范围和规范性引用文件；
- 修改了理化和微生物指标；
- 修改了产品保质期。

本标准由沈阳古玉清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高虹、徐波、张弛。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SGY 0007S-2017；
- Q/SGY 0007S-2019。

风味酱

1 范围

本标准规定了风味酱的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以畜禽肉及其制品、动物性水产品及其制品、蛋及蛋制品、食用菌及其制品、藻类及其制品、洋葱、姜、蒜、葱等果蔬及其制品、坚果及籽类制品、植物油、动物油脂、辣椒酱、豆瓣酱、水、大豆、大豆粉、豆豉、芝麻酱、花生酱、虾酱、蚝油、鱼露、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、食用盐、香辛料、芝麻、食糖、酱油、食醋、酿造酱、韭菜花酱、腐乳、枸杞等中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经选料、配料、混拌、熟制或不熟制、灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的风味酱。

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 1352 大豆
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.4 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 5009.11 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3311 花生酱
NY/T 1070 辣椒酱
SB/T 10005 蚝油
SB/T 10324 鱼露
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10485 海鲜粉调味料
SB/T 10525 虾酱
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（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 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
3.1.2 畜禽肉制品、韭菜花酱、豆豉：应符合相关标准的规定。
3.1.3 动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
3.1.4 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
3.1.5 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

- 3.1.6 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.8 洋葱、姜、蒜、葱等果蔬及其制品：新鲜果蔬应新鲜、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定，酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。其它果蔬制品应符合其它相关标准的规定。
- 3.1.9 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.12 豆瓣酱：应符合 GB 2761、GB 2762 和国家相关标准的规定。
- 3.1.13 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.14 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 大豆、大豆粉：应符合 GB 1352、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.16 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.17 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。
- 3.1.18 虾酱：应符合 SB/T 10525 的规定。
- 3.1.19 蚝油：应符合 SB/T 10005 的规定。
- 3.1.20 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.21 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.22 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.23 食用盐：应符合 GB /T 5461 的规定。
- 3.1.24 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.25 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.26 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.27 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.28 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.29 枸杞：应符合 GB/T 18472 的规定。
- 3.1.30 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.31 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.32 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.33 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.34 其他原料：应符合国家相关标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、
组织状态	呈浓稠状均匀半固态酱体、或可流动半固态酱体	

滋味、气味	香味浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味	组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（%）	≤ 20.0	GB 5009.44
^a 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.98	GB 5009.12

a 仅限含肉类或含油类产品。

3.4 微生物指标

即食类产品应符合表 3 的规定。

表 3 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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；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。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂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量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酸价（仅限含肉类或含油类产品）、过氧化值（仅限含肉类或含油类产品）、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6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，影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 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。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的规定。外包装用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期详见产品标签。