

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0015 S- 2022 号

# Q/SGY

## 沈阳古玉清真食品有限公司企业标准

代替Q/SGY 0006S—2022

Q/SGY 0006S—2017

### 调味酱

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 0006S-2017 《调味酱》。

本标准与 Q/SGY 0006S-2017 《调味酱》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：徐波、高虹、张弛。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SGY 0006S-2017。

# 调味酱

## 1 范围

本标准规定了调味酱的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以花生、芝麻、大豆粉、植物油、白砂糖、食用氢化油、食用盐，选择性添加食品添加剂，经研磨、调配、搅拌、灌装而制成的调味酱。

## 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/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 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 5009.44 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10614 熟制花生(仁)

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 产品分类

#### 3.1 花生调味酱

以花生、大豆粉、植物油、白砂糖、食用氢化油、食用盐,选择性添加食品添加剂,经研磨、调配、搅拌、灌装而制成的调味酱。

#### 3.2 芝麻调味酱

以芝麻、大豆粉、植物油、白砂糖、食用氢化油、食用盐,选择性添加食品添加剂,经研磨、调配、搅拌、灌装而制成的调味酱。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 花生:应符合 SB/T 10614 的规定。

4.1.2 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.3 大豆粉:应符合 GB 1352 的规定。

4.1.4 植物油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 食用氢化油:应符合 GB 15196 的规定。

4.1.7 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。

#### 4.2 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、组织形态、杂质,用鼻嗅其气味,取少量品尝产品的滋味。
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	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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)/ (%)	≤ 10.0	GB 5009.44

酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值/（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）	≤	0.8	GB 5009.12

#### 4.4 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 <sup>a</sup> 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。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 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。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

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

#### 4.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 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。

#### 5.3 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、过氧化值、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

#### 5.4.2 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 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，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；

#### 5.5 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。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 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。

#### 6.2 包装

产品包装材料应符合国家相关产品要求，内包装材料应符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 4806.7 标准规定的食品接触用塑料材料及制品包装或符合相关标准要求的玻璃瓶。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.3 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。

#### 6.4 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。