

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0170 S- 2021 号

Q/TTX

辽宁天天想食品有限责任公司企业标准

Q/TTX 0004S—2021

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。



2021-04-19 发布

2021-05-20 实施

辽宁天天想食品有限责任公司 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 29921-2013 《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》。

本标准由辽宁天天想有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱建江。

本标准属首次发布。

调味酱

1 范围

本标准规定了调味酱的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以菌类及菌制品、果蔬及其制品、藻类及其制品、水、植物油、大酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、咖喱酱、咖喱粉、牛肉酱、韭菜花、番茄酱、花生酱、芝麻酱、郫县豆瓣、辣椒（整的或粉状）、食用盐、香辛料（粉）、酱油、食醋、味精、芝麻、白酒、黄酒、啤酒、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用淀粉、腐乳、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、调味料酒、蚝油、虾酱、大葱、大蒜、生姜、肉及肉制品、水产及水产制品、蛋及蛋制品、坚果及籽类制品、黄豆、蜂蜜、味淋、豆豉、麦芽糖、酵母抽提物等中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、粉碎或不粉碎、搅拌、熬煮或不熬煮、灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的调味酱。

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/T 1445 绵白糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 蛋及蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.4 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/T 11761 芝麻
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB/T 13662 黄酒
 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 19300 食品安全国家标准 坚果及籽类食品
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 24399 黄豆酱
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 35883 冰糖
 NY/T 956 番茄酱
 QB/T 1733.4 花生酱
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10260 芝麻酱
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10324 鱼露
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10485 海鲜粉调味料
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 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 辣椒（整的或粉状）：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.5 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.9 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

- 3.1.11 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.12 大酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.13 花生酱：应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 3.1.14 芝麻酱：应符合 SB/T 10260 的规定。
- 3.1.15 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.16 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.17 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.18 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.19 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.20 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.21 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.22 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.23 虾酱：应符合 SB/T 10525 的规定。
- 3.1.24 大葱、生姜、大蒜、果蔬及其制品：应新鲜、无腐烂，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的规定。
- 3.1.25 肉及肉制品：应符合 GB 2707 或 GB 2726 的规定。
- 3.1.26 水产及水产制品：应符合 GB 2733、GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 3.1.27 菌类及菌制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.28 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.29 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.30 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。
- 3.1.31 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.32 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.33 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.34 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.35 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.36 黄豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.37 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.38 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.39 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.40 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.41 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.42 豆豉、味淋、辣椒酱、咖喱酱、牛肉酱、韭菜花：应符合国家相关标准的规定。
- 3.1.43 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.44 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.45 其他原辅料及食品添加剂：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	具有该产品应有的色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足的地方，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	具有该产品应有的组织状态	
滋味、气味	香味浓郁，具有该产品特有的滋味，无异味	
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）/（%） ≤	25.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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 仅限含油产品。		

3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

指 标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25mg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	2	100 CFU/mg	10000 CFU/mg	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。					
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 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该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（含油型）、过氧化值（含油型）、净含量偏差。

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

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地10cm，离墙20cm。

在本标准规定条件下，依据产品类型及生产工艺，产品保质期为 30 天至 540 天。