

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 2504 S- 2021 号

Q/SJT

沈阳金田食品有限公司企业标准

Q/SJT 0003S—2021

代替Q/SJT 0003S—2020

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。



2021-11-01 发布

2021-12-01 实施

沈阳金田食品有限公司 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/SJT 0003S-2020 《调味酱》。

本标准与 Q/SJT 0003S-2020 《调味酱》的主要差异：

——修改了规范性引用文件；

——修改了微生物指标。

本标准由沈阳金田食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闵艳宏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SJT 0003S-2020。

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。

本标准适用于以辣椒面、牛肉粉调味料、食用盐、葱粉、酱油、食醋、香辛料、白砂糖、番茄酱、淀粉、蚝油、大葱、大蒜、生姜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、混拌、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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 5009.3 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/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/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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 21999 蚝油
- 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

NY/T 956 番茄酱

SB/T 10513 牛肉粉调味料

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 辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 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 葱粉：应符合国家相关标准的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.10 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.11 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 大葱、生姜、大蒜：应新鲜、无腐烂，符合国家相关标准的规定。
- 3.1.13 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	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，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
水分 / (%)	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计) / (%)	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	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、水分、食盐、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

产品常温贮存的,贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉;冷藏贮存的,贮存温度为 0-4℃;冷冻贮存的,贮存温度应低于-18℃。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,常温保质期为 60 天,冷藏保质期为 90 天,冷冻保质期为 180 天。