辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0215 S- 2017 号

Q/SXS

沈阳市兴盛副食品厂企业标准

Q/SXS 0002S-2017

代替 Q/SXS 0002S-2014

农家酱

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。

2017-08-01 发布　　2017-08-21 实施

沈阳市兴盛副食品厂　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/SXS 0002S-2014《农家酱》。

本标准与Q/SXS 0002S-2014《农家酱》的主要差异：

——核查了规范性引用文件；

——修改了铅的限量

——修改了氯化钠的指标

——修改了微生物限量。

本标准由沈阳市兴盛副食品厂提厂出并起草。

本标准主要起草人：佟亮

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SXS 0002S-2014

农家酱

1 范围

本标准规定了农家酱的要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用大豆粕和/或大豆、饮用水为原料，以小麦粉、食用盐为辅料，经过蒸料、自然发酵，添加食品添加剂 苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、5′-鸟苷酸二钠、5′-肌苷酸二钠，调配而成的农家酱。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-肌苷酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-鸟苷酸二钠

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1352 大豆

GB/T 1355 小麦粉

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

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 13382 食用大豆粕

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 要求与试验方法

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。
3.1.1 食用大豆粕：应符合 GB/T 13382 的规定。
3.1.2 大豆：应符合 GB1352 的规定。
3.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
3.1.6 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
3.1.7 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
3.1.8 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
3.1.9 5′-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定。
3.1.10 5′-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 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	试验方法
色　　泽	红褐色或棕色，均匀一致	称取 50g 式样，置于白色磁盘中，观察色泽、杂质、组织状态，嗅其气味，用玻璃棒蘸式样尝其滋味。
滋、气味	有酱香和酯香，无不良气味	
组织形态	粘稠适度	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	试验方法
食盐（以氯化钠计）/(g/100g) ≤	20.0	GB/T 5009.40
水分/(g/100g) ≤	75.0	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g) ≥	0.3	GB 5009.235
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	2	GB/T 5009.40

总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3　微生物限量

微生物指标	*采样方案及限量				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.10（第二法）
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

3.5　食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6　其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7　生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.8　净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定进行测定。

4 检验规则

4.1　入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2　组批与抽样

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3　出厂检验

产品出厂须经企业质量检验部门按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群、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 型式检验正常生产时每半年进行一次，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时；

d）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

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

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装采用塑料袋应符合GB 9683的规定，采用塑料桶应符合GB 4806.7的规定，外包装材料采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房中。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应离墙20cm以上，底部应有10cm以上的垫板。

在上述规定贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为3个月。