

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0295 S- 2023 号

Q/SGY

沈阳古玉清真食品有限公司企业标准

Q/SGY 0007S—2023
代替Q/SGY 0007S—2022

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。



2023-06-07 发布

2023-07-06 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 2762-2022 《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 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SGY 0007S-2022 《风味酱》。

本标准与 Q/SGY 0007S-2022 《风味酱》相比主要变化如下：

- 修改了范围和规范性引用文件；
- 修改了理化指标；
- 修改了出厂检测项目。

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；
- Q/SGY 0007S-2022。

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、食品加工用植物蛋白、食用淀粉、小麦粉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/T 1355 小麦粉

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 5009.227 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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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
- 国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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 食品加工用植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.35 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.36 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.37 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	

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
^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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.98	GB 5009.12
无机砷 ^b （以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
a 仅限含肉类或含油类产品。 b 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		

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、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。

