

Q/JWS

锦州万生酱园有限公司企业标准

Q/JWS 0001S-2014

稀 酱

2014 - XX - XX 发布

2014 - XX - XX 实施

锦州万生酱园有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准的安全指标按照GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2718-2003《酱卫生标准》的规定制定，其余指标根据《酱类生产许可审查细则（2006版）》和产品实际确定。

本标准由锦州万生酱园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝春雷。

本标准属首次发布。

稀 酱

1 范围

本标准规定了稀酱的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆或脱脂大豆、食用盐、生产用水为主要原料，经浸泡、蒸煮、拌合大米粉、面粉制曲、发酵酿制成原味酱，并添加食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、阿斯巴甜）制成调味稀酱。

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 1352 大豆
- GB 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2718 酱卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的确定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 22367 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 13508 聚乙烯吹塑桶
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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（2005）第75号令 《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 原辅料要求

- 3.1.1 大豆：应符合GB 1352的规定。
- 3.1.2 脱脂大豆：应符合GB/T 13382和GB 2715的规定。
- 3.1.3 大米：应符合GB 1354的规定。
- 3.1.4 面粉：应符合GB 1355的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合GB 5461的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.7 味精：应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.8 阿斯巴甜：应符合GB 22367的规定。
- 3.1.9 苯甲酸钠：应符合GB 1902的规定。
- 3.1.10 山梨酸钾：应符合GB 13736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
色 泽	红褐色或棕褐色，有光泽
滋 味	味鲜醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊及其他异味
香 气	有酱香和脂香，无不良气味
体 态	稀稠适度，无异物

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 75
食盐 (NaCl) / (g/100g)	≥ 10
氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g)	≥ 0.40
总酸 (以乳酸计) / (g/100g)	≤ 2
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (pb) / (mg/kg)	≤ 1
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5

3.4 铵盐

铵盐（以氮计）的含量不得超过氨基酸态氮（以氮计）含量的30%。

3.5 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	30
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 称取 50g 试样，置于白色瓷盘中，观察其色泽、香味、体态。

4.1.2 用玻璃棒蘸试样，尝其味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 氨基酸态氮、食盐、总酸

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

4.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

4.2.4 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

4.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

4.2.6 铵盐

按GB/T 24399规定的方法测定。

4.3 微生物指标

按GB/T 4789.22规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070规定进行。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一配料、同一工艺、同一班次生产的同一品种为一批次。从成品库同批产品的不同部位随机抽取12袋（或4桶），样品分成两份，一份用于检验，一份备查。抽样基数不少于200袋（或50桶）。

5.2 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逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氨基酸态氮、水分、食盐、总酸、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.3.2 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设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.3.3 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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。并标注氨基酸态氮 $\geq 0.40\text{g}/100\text{g}$ 。

6.1.2 外包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

6.2 包装

包装材料及容器均须整洁，符合卫生要求、无破损。产品外包装采用塑料箱或纸板箱等包装，箱内须有防震间隔材料。塑料包装袋应符合GB/T 10004的规定。塑料包装桶应符合GB/T 13508的规定。纸板箱应符合GB/T 6543的规定。塑料箱应符合GB/T 5737的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生；在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋，严禁与有毒、有害或有异味的物品混贮、混运；搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞。

6.4 贮存

成品须有专库存放、库内应保持清洁、卫生、干燥、通风良好。入库后的产品，应掌握先进先出的原则，对不符合质量要求的产品不得入库。

在常温条件下塑料袋、塑料桶包装保质期为12个月。
