



Q/JNS

锦州酿造食品有限责任公司 企业标准

Q/JNS 0001S—2014

代替 Q/ JNS 0001S-2011

稀 酱



(送审稿)



2014 - XX - XX 发布

2014 - XX - XX 实施

锦州酿造食品有限责任公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和 GB 2718《酱卫生标准》制定，其他指标依据产品实测值制定。

本标准代替Q/JNS 0001S-2011《稀酱》

本标准与Q/JNS 0001S-2011《稀酱》主要差异：

- 核查补充了主要原料、辅料及食品添加剂。
- 核查补充了规范性引用文件。
- 调整了标准结构。

本标准由锦州酿造食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：龙占林、张青春。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/JNS 0001S-2011。

稀 酱

1 范围

本标准规定了稀酱的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆、食用豆粕、生产用水为主要原料，辅以小麦粉、食盐，添加食品添加剂（苯甲酸钠），经筛选、粉碎、蒸煮、制曲、发酵、磨酱、包装而得出的稀酱。

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 1355 小麦粉
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 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
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 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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
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 主要原料和辅料

- 3.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 食用豆粕：应符合 GB/T 13382 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 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
色 泽	红褐色或棕褐色，鲜艳，有光泽
香 气	有酱香和酯香，无不良气味
滋 味	咸度适口，无酸、苦、涩、异味
组织形态	稀稠适度、均匀
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 68
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 0.4
食盐/（%）	≥ 12

续 表 2

项 目	指 标
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 2.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0

3.4 微生物指标

3.4.1 大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 大肠菌群指标

项 目	指 标
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行				

3.5 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%。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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》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、总酸、食盐

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 5009.12规定的方法测定。

4.2.5 黄曲霉素 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。

4.2.7 大肠菌群

按GB/T 4789.3 规定的方法检验。

4.2.8 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法检验。

4.2.9 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10 规定的方法检验。

4.2.10 副溶血性弧菌

按GB 4789.7 规定的方法检验。

4.2.11 净含量偏差

按JJF 1070规定方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从成品库同批产品的不同部位随机抽取6瓶(袋)分别做感官要求、理化指标、卫生指标检验, 留样。

5.3 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、总酸、食盐、氨基酸态氮、水分、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目包括本标准中全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时, 亦应进行:

- 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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.4.3 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 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装箱上除应标明产品名称、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。内包装应符合GB/T 10004或GB/T 13508的规定; 外包装符合GB/T 6543或GB/T 5737的规定, 箱内须有防震间隔材料。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在洁、卫生，且干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。

6.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。

6.4.3 严禁露天堆放，严禁日晒、雨淋、靠近热源；包装箱底部应有 100mm 以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
