

Q/LDH

辽宁帝华味精食品有限公司企业标准

Q/LHL 0014S—2022

大酱

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准污染物限量指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，大肠菌群和氨基酸态氮依据 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，致病菌限量依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁帝华味精食品有限公司提出并归口。

本标准主要起草人：蔡迪鸣。

# 大酱

## 1 范围

本标准规定了大酱的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆和（或）脱脂大豆（食用大豆粕）为主要原料，选择性添加小麦粉、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、味精、鸡精调味料、食用淀粉、葱、姜、蒜、香辛料、食品添加剂（符合 GB 2760 及卫计委公告的规定），经润水、蒸煮、磨碎、制曲、发酵、调配、包装制成的酿造酱。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10371 鸡精调味料

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 脱脂大豆（食用大豆粕）：应符合 GB/T 13382 的规定。

3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.7 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

3.1.8 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

3.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.10 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.13 葱、姜、蒜：应符合 GB 2762、GB 2763 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	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	在室温下，取一定量混合均匀的被测样品置于洁净白瓷盘中，嗅其气味、口尝滋味，置于明亮处，观察其色泽、组织状态和杂质
滋、气味	具有该品种应有的鲜、香滋味，无异味	
组织状态	浓稠状固液混合、允许有少量固液分层	
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	检验方法
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.3	GB 5009.235
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 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

微生物指标	a 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	1	100	1000	GB 4789.10
*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

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。出厂检验项目为感官要求、氨基酸态氮、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。

### 5 标签、标志、包装、运输及贮存

#### 5.1 标签、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

产品内包装材料采用塑料包装袋（瓶、盒），应符合 GB 4806.1 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。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。

---