

# Q/LDH

## 辽宁帝华味精食品有限公司企业标准

Q/LDH 0015S-2022

### 烧烤酱

2022-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

辽宁帝华味精食品有限公司 发布

## 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 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、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：王岩松。

# 烧烤酱

## 1 范围

本标准规定了烧烤酱的范围、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以饮用水、果葡糖浆、辣椒、黄豆酱、番茄酱、酿造酱油、食用植物油、洋葱、白砂糖、酿造食醋、味精、食用盐、风味型酵母抽提物等中的几种为原料，选择性添加辣椒油、蚝油、调味料酒、鸡精调味料、腐乳、食用淀粉、葱、姜、蒜、香辛料、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、红曲红、红曲米、赤藓红、三氯蔗糖、食品用香精等，经加工制成的复合调味酱——烧烤酱。

## 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/T 317 白砂糖

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 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

## Q/LDH 0015S-2022

- 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/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/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则  
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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 18187 酿造食醋  
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆  
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
GB/T 21999 蚝油  
GB/T 24399 黄豆酱  
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
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  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯  
GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
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 10170 腐乳  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10416 调味料酒  
SB/T 11192 辣椒油  
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 原辅料要求

3.1.1 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。

- 3.1.2 辣椒（整的或粉状）：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 3.1.9 洋葱、葱、姜、蒜：应无污染、无霉烂、无虫蛀，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.13 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.14 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.16 风味型酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.17 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.18 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.19 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.20 食品香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.22 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.23 辣椒油：应符合 GB/T 11192 的规定。
- 3.1.24 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.25 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.26 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.30 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.31 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.32 赤藓红：应符合 GB/T 17512.1 的规定。
- 3.1.33 红曲米：应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.34 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定。
- 3.1.35 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.36 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.37 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.38 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.39 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.40 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。

## 3.2 感官要求

Q/LDH 0015S-2022

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)	≥ 0.08	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 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	100	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

注 1: 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 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.9 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 规定的方法进行。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按相关标准要求进行检查和验收，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。随机抽取一定数量样品（样品量应满足检验要求），样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂销售。出厂检验项目：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) 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。微生物指标不合格不得复检。

## 5 标签、标志、包装、运输及贮存

### 5.1 标签、标志

产品包装标签应符合 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 GB 4806.1、GB 9683 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

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于常温、清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地、离墙 10cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品保质期不少于 6 个月，具体见标签标示。

---



