

Q/CXPF

成县鹏飞工贸有限公司企业标准

Q/CXPF0001S—2019

炸酱

2019-01-07 发布

2019-01-07 实施

成县鹏飞工贸有限公司 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂	3
5 食品生产加工过程中的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	4
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由成县鹏飞工贸有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：苏海兵

本标准于2018年12月24日首次发布并实施。

炸酱

1 范围

本标准规定了炸酱的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以豆瓣酱、黄豆酱、猪肉、豆腐、青椒、胡萝卜为主要原料，经精拣、清洗、分切，辅以菜籽油、食用植物香辛料、食用盐、料酒、鸡精、酱油，再经调味、炒制、杀菌、包装等工序制成的炸酱。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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 1536	菜籽油
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
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 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 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 4789.3	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 24399	黄豆酱
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 493	胡萝卜
SB/T 10371	鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒
 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令第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第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 猪肉：应符合GB 2707的规定。

3.1.1.2 豆腐：应符合GB 2712的规定。

3.1.1.3 青椒：自然成熟，新鲜，无腐烂，无虫蚀，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.1.4 胡萝卜：应符合NY/T 493的规定。

3.1.1.5 豆瓣酱：应符合GB 2718的规定。

3.1.1.5 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 菜籽油：应符合GB/T 1536的规定。

3.1.2.2 食用植物香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

3.1.2.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。

3.1.2.4 料酒：应符合SB/T 10416的规定。

3.1.2.5 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。

3.1.2.6 酱油：应符合GB 2717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	具有产品固有的色泽，无焦糊。	GB 2718
滋味、气味	具有产品应有的特有香气，无异味。	
状态	呈半固体。	
杂质	正常视下无可见外来杂质。	

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
氯化物(以CL计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3第二法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品,抽样数量为20袋,15袋用于检验,5袋留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、氯化物、酸价、过氧化值、菌落总数及大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时,每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- 新产品投入生产时;
- 停产6个月以上恢复生产时;
- 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合GB 28050的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7的要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为6个月。
