

# 丹东市振安区龙母山庄食品厂

## 《调味酱料》企业标准编制说明

### 一、目的和意义

丹东市振安区龙母山庄食品厂为了确保食品安全，按照《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和辽宁省《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知》的要求，依据《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)的规定，遵循企业标准应高于或严于国家标准的原则，结合产品的实际情况，并根据《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)中的致病菌限量指标变化情况，修订编制了企业标准《调味酱料》(Q/DLM 0001S-2021)以代替《调味酱料》(Q/DLM 0001S-2019)，作为本企业组织生产的依据，以确保产品质量的稳定。

### 二、标准主要内容及编制依据

丹东市振安区龙母山庄食品厂生产的调味酱料，以黄豆酱和辣椒为主要原料，辅以饮用水、鲜（冻）猪肉、生姜、大蒜、食用植物油、食用糖（白砂糖、绵白糖）、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料，添加食品添加剂[黄原胶、瓜尔胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甘草酸三钾、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、食用色素（焦糖色、红曲米、辣椒红、诱惑红、β-胡萝卜素、柠檬色、日落色）和食品用香精]，经原料预处

理、粉碎（或切段）、调配、烹制、灭菌及包装工艺而制成，并按产品配料不同分为调味黄豆酱和风味辣酱。其所用原料均符合国家有关规定，食品添加剂品种及使用量符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

本标准要求的感官要求是依据产品特性而制定的。理化指标中的水分与食盐指标是依据产品实测值而制定；总砷、铅、黄曲霉毒素等食品安全指标是按照《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）和《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）而制定；微生物指标是按照《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）和《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）而制定。标准中的试验方法按相应的国家、行业标准规定执行。净含量偏差按《定量包装商品计量监督规定》（JJF 1070）的规定执行。预包装食品标签按《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）和《食品标识管理规定》的规定执行。

**本标准与《调味酱料》（Q/DLM 0001S-2019）的主要变化有：**

- 修订了部分原辅料的要求；
- 修订了部分理化指标和致病菌限量指标。

### **三、编写方法和技术要素**

本标准的编写方法和技术要素内容符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，贯彻执行了相关的国

家、地方法律法规及相关的强制性国家标准和行业标准，与有关标准协调配套，符合标准化要求。

#### **四、标准起草及验证过程**

本标准由公司的专业技术人员在辽宁省食品安全标准与风险评估专家的指导下编制起草，产品按该标准经检验确认合格。验证结果表明该标准能够指导企业生产，可以作为企业标准发布实施。

#### **五、企业标准主要内容对比情况**

本标准中的各项食品安全指标均符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）和《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）的规定，并在此基础上，根据产品特性增设了总酸、酸价和过氧化值限量指标，其中铅的限量指标严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）的规定；一般微生物限量指标均符合《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）的规定；致病菌限量指标均符合《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）的规定。具体对比情况如下：

### 企业标准主要内容对比情况 (1/3)

		企业标准	相同产品或同类产品国家标准				
项 目		《调味酱料》 (Q/DLM 0001S-2021)	《复合调味料》 (GB 31644-2018)	《酿造酱》 (GB 2718-2014)	《食品中污染物限量》 (GB 2762-2017)	《食品中真菌毒素限量》 (GB 2761-2017)	《预包装食品中致病菌限量》 (GB 29921-2021)
感官指标	色 泽	调味黄豆酱： 红棕色至红褐色，色泽均匀一致，有光泽	具有产品应有的色泽	无			
		风味辣酱： 红色至棕红色，色泽均匀一致，有光泽					
	滋、气味	调味黄豆酱： 味鲜醇厚，咸甜适口，具有酱香和该品种特有的复合香气，无其他不良气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	无异味、无异嗅	无	无	无
		风味辣酱： 味鲜醇厚、香辣适宜，咸甜适口，具有该品种特有的复合香气，无其他不良气味					
	状 态	调味黄豆酱： 粘稠适度，呈均匀酱状，无霉变，无正常视力可见外来杂质	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	无正常视力可见霉斑、外来异物			
		风味辣酱： 粘稠适度，呈均匀酱状，无霉变，无正常视力可见外来杂质					

### 企业标准主要内容对比情况 (2/3)

		企业标准	相同产品或同类产品国家标准				
项 目		《调味酱料》 (Q/DLM 0001S-2021)	《复合调味料》 (GB 31644-2018)	《酿造酱》 (GB 2718-2014)	《食品中污染物限量》 (GB 2762-2017)	《食品中真菌毒素限量》 (GB 2761-2017)	《预包装食品中致病菌限量》 (GB 29921-2021)
理化指标	水分/(g/100g)	≤80.0	无	无	无	无	无
	食盐(以Cl <sup>-</sup> 计) (g/100g)	≤15.0	无	无	无	无	无
	总酸/(以乳酸计)/ (g/100g)	≤2.0	无	无	无	无	无
	<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH) (mg/g)	≤3.0	无	无	无	无	无
	<sup>b</sup> 过氧化值(以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	无	无	无	无	无
	总砷(以As计)/ (mg/kg)	≤0.5	应符合 GB 2762 的规定	应符合 GB 2762 的规定	≤0.5	无	无
	*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.9			≤1.0	无	无
	黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	≤5.0	应符合 GB 2761 的规定	应符合 GB 2761 的规定	无	≤5.0	无
注：a、b仅适用于含有鲜(冻)猪肉和食用植物油的调味黄豆酱。							

### 企业标准主要内容对比情况 (3/3)

		企业标准	相同产品或同类产品国家标准				
项 目		《调味酱料》 (Q/DLM 0001S-2021)	《复合调味料》 (GB 31644-2018)	《酿造酱》 (GB 2718-2014)	《食品中污染物限量》 (GB 2762-2017)	《食品中真菌毒素限量》 (GB 2761-2017)	《预包装食品中致病菌限量》 (GB 29921-2021)
微生物指标	大肠菌群/ (CFU/g)	n: 5      c: 2 m: 10      M: 10 <sup>2</sup>	无	n: 5      c: 2 m: 10      M: 10 <sup>2</sup>	无	无	无
	沙门氏菌	n: 5      c: 0 m: 0/25g   M: —	应符合 GB 29921 的规定	应符合 GB 29921 的规定	无	无	n: 5      c: 0 m: 0/25g   M: —
	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	n: 5      c: 1 m: 100      M: 1000			无	无	n: 5      c: 1 m: 100      M: 1000
其他	<p>1. 根据产品含有植物油脂的特性，在理化指标中特设有总酸、酸价和过氧化值指标，限度均符合国家食品安全相关标准。</p> <p>2. * 铅的限量指标严于国家标准</p>						

## 六、适用的产品及分类

本企业标准适用于调味黄豆酱和风味辣酱。

该标准经审查、发布实施、备案、登记后，企业将认真贯彻实施。  
并按此标准生产出优质产品，创造理想的经济效益。

丹东市振安区龙母山庄食品厂