

备案号：224818S-2018

有效期至：2022年02月20日

# Q/JDSC

## 吉林省长青大胜财食品有限公司企业标准

Q/JDSC0013S-2018

### 烧烤酱

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDSC0013S-2018
备案号	224818S-2018
有效期限	2019年02月21日至2022年02月20日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-02 发布

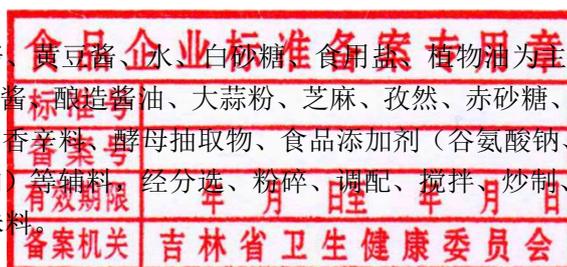
2018-11-02 实施

吉林省长青大胜财食品有限公司 发布

# 烧烤酱

## 1 范围

本标准适用于以辣椒酱、黄豆酱、水、白砂糖、食用盐、植物油为主要原料，添加洋葱粉、辣椒、黑胡椒粉、红花椒粉、番茄酱、酿造酱油、大蒜粉、芝麻、孜然、赤砂糖、玉米淀粉、鲜姜、浓缩梨汁、大豆水解蛋白、麦芽糊精、香料、酵母抽取物、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、磷酸酯双淀粉、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠）等辅料，经分选、粉碎、调配、搅拌、炒制、杀菌、包装等工艺制成的烧烤酱，属于半固态复合调味料。

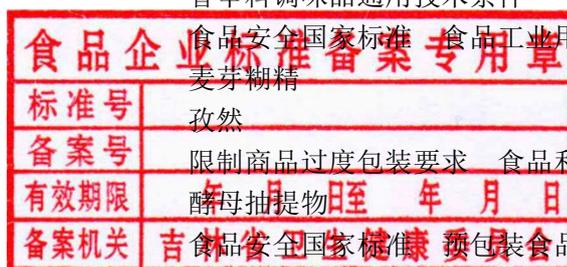


## 2 规范性引用文件

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 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2717	酱油卫生标准
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
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/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	食品安全卫生标准 预包装食品标签通则
GB/T 7901	黑胡椒
GB/T 8885	食品用玉米淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 11761	芝麻
GB 13886	食品添加剂 黄原胶
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 20371	食品安全国家标准 食品工业用大豆蛋白
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22267	孜然
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23530	酵母抽取物
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 食品中致病菌限量
GB 29926	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
NY/T 956	番茄酱
NY/T 1070	辣椒酱
NY/T 1886	绿色食品 复合调味料
QB/T 2343.1	赤砂糖
SB/T 10198	浓缩果汁通用技术条件
DBS22/030	吉林省食品安全地方标准 非发酵型半固体调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定



### 3 分类

根据功能和产品配料的不同可分为以下类别。

#### 3.1 烧烤酱（不辣1号）

以辣椒酱、黄豆酱、水、白砂糖为主要原料，添加鲜姜、大蒜粉、洋葱粉、食用盐、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠）等辅料，经分选、粉碎、调配、搅拌、炒制、杀菌、包装等工艺制成的烧烤酱（不辣1号），属于半固态复合调味料。

#### 3.2 烧烤酱（不辣2号）

以水、白砂糖、食用盐、植物油为主要原料，添加洋葱粉、黑胡椒粉、酿造酱油、大蒜粉、芝麻、鲜姜、浓缩梨汁、大豆水解蛋白、酵母抽取物、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠）等辅料，经分选、粉碎、调配、搅拌、炒制、杀菌、包装等工艺制成的烧烤酱（不辣2号），

属于半固态复合调味料。

### 3.3 烧烤酱（黑胡椒味）

以水、白砂糖、食用盐、植物油为主要原料，添加辣椒、黑胡椒粉、番茄酱、孜然、赤砂糖、玉米淀粉、香辛料、酵母抽取物、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、磷酸酯双淀粉、山梨酸钾、苯甲酸钠）等辅料，经分选、粉碎、调配、搅拌、炒制、杀菌、包装等工艺制成的烧烤酱（黑胡椒味），属于半固态复合调味料。

### 3.4 烧烤酱（香辣味）

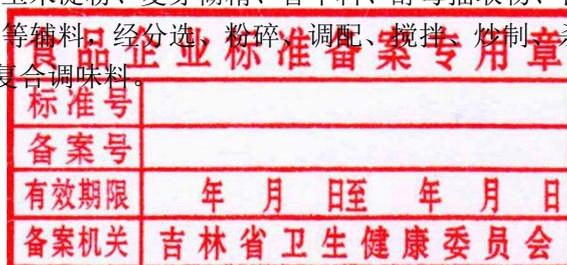
以水、白砂糖、食用盐、植物油为主要原料，添加洋葱粉、辣椒、黑胡椒粉、红花椒粉、番茄酱、酿造酱油、大蒜粉、孜然、玉米淀粉、麦芽糊精、香辛料、酵母抽取物、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠）等辅料，经分选、粉碎、调配、搅拌、炒制、杀菌、包装等工艺制成的烧烤酱（香辣味），属于半固态复合调味料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 4.1.2 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 洋葱粉、大蒜粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.10 红花椒粉应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.15 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 4.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.17 鲜姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.18 浓缩梨汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 4.1.19 大豆水解蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.22 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.23 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 4.1.24 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 4.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。



## 4.2 感官要求

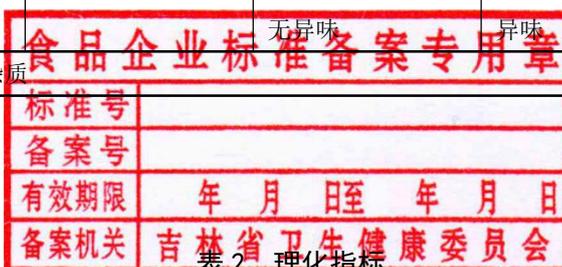
应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	烧烤酱（不辣1号）	烧烤酱（不辣2号）	烧烤酱（黑胡椒味）	烧烤酱（香辣味）	
色泽	呈酱色				取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下目测色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，漱口后品其滋味
组织形态	半流体状，粘稠适度				
滋、气味	具有各原料固有的气味和浓郁的蒜香味，咸淡适口，无异味	具有各原料固有的气味和滋味，咸淡适口，无异味	具有各原料固有的气味和浓郁的黑胡椒味，咸淡适口，无异味	具有各原料固有的气味和浓郁的辣味，咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质				

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。



项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 90.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

## 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11

## 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法	
菌落总数，CFU/g	≤	8000			GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3	
霉菌计数，CFU/g	≤	100			GB 4789.15	
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	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。						

#### 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
谷氨酸钠	增味剂	按生产需要适量使用		
还原胶	增稠剂	按生产需要适量使用		
磷酸酯双淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用		
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用		
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	≤1.0		GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计）	防腐剂	≤1.0		GB 5009.28

#### 5 净含量

应符合国家质检总局令第 55 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 7.4 抽样方法和抽样数量

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 包，随机抽取 12 包作为抽检样品，8 包用于检验，4 包备查。

##### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限

年 月 日至 年 月 日

备案机关

吉林省卫生健康委员会

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

#### 8.1.1 烧烤酱（不辣 1 号）

食品名称：烧烤酱（不辣 1 号）

配料表：辣椒酱、黄豆酱、水、白砂糖、鲜姜、大蒜粉、洋葱粉、植物油、食用盐、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠）

净含量/规格：20g/袋、35g/袋、50g/袋、60g/袋、90g/袋、100g/袋、120g/袋、128g/袋、150g/袋、180g/袋、198g/袋、200g/袋、218g/袋、258g/袋、500g/袋、1000g/袋、2500g/袋、3000g/袋、4000g/袋、按市场需要生产

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜利食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码、18 个月

贮存条件：常温避光保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0013S

其他需要标示的内容：

#### 8.1.2 烧烤酱（不辣 2 号）

食品名称：烧烤酱（不辣 2 号）

配料表：白砂糖、水、洋葱粉、酿造酱油、植物油、大蒜粉、鲜姜、浓缩梨汁、食用盐、黑胡椒粉、芝麻、大豆水解蛋白、酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠）

净含量/规格：20g/袋、35g/袋、50g/袋、60g/袋、90g/袋、100g/袋、120g/袋、128g/袋、150g/袋、180g/袋、198g/袋、200g/袋、218g/袋、258g/袋、500g/袋、1000g/袋、2500g/袋、3000g/袋、4000g/袋、按市场需要生产

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜利食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码、18 个月

贮存条件：常温避光保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0013S

其他需要标示的内容：

#### 8.1.3 烧烤酱（黑胡椒味）

食品名称：烧烤酱（黑胡椒味）

配料表：水、白砂糖、辣椒、黑胡椒粉、番茄酱、食用盐、香辛料、孜然、赤砂糖、玉米淀粉、酵母提取物、植物油、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、磷酸酯双淀粉、山梨酸钾、苯甲酸钠）

净含量/规格：20g/袋、35g/袋、50g/袋、60g/袋、90g/袋、100g/袋、120g/袋、128g/袋、150g/

袋、180g/袋、198g/袋、200g/袋、218g/袋、258g/袋、500g/袋、1000g/袋、2500g/袋、3000g/袋、4000g/袋、按市场需要生产

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜财食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码、18个月

贮存条件：常温避光保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0013S

其他需要标示的内容：

#### 8.1.4 烧烤酱（香辣味）

食品名称：烧烤酱（香辣味）

配料表：植物油、水、白砂糖、辣椒、洋葱粉、番茄酱、食用盐、酿造酱油、香辛料、孜然、玉米淀粉、酵母抽取物、黑胡椒粉、红花椒粉、大蒜粉、麦芽糊精、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠）

净含量/规格：20g/袋、35g/袋、50g/袋、60g/袋、90g/袋、100g/袋、120g/袋、128g/袋、150g/袋、180g/袋、198g/袋、200g/袋、218g/袋、258g/袋、500g/袋、1000g/袋、2500g/袋、3000g/袋、4000g/袋、按市场需要生产

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜财食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码、18个月

贮存条件：常温避光保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0013S

其他需要标示的内容：

#### 8.2 营养成分表

##### 8.2.1 烧烤酱（不辣1号）

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	224 克	3%
蛋白质	3.7 克	6%
脂肪	2.2 克	4%
碳水化合物	4.7 克	2%
钠	5890mg	294%

##### 8.2.2 烧烤酱（不辣2号）

应符合表7的规定。

表7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	690 克	8%
蛋白质	2.4 克	4%

表 7 续 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	38.2 克	13%
钠	3675mg	184%

## 8.2.3 烧烤酱（黑胡椒粉）

应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	270 克	3%
蛋白质	4.0 克	7%
脂肪	2.8 克	5%
碳水化合物	5.8 克	2%
钠	2763mg	138%

## 8.2.2 烧烤酱（香辣）

应符合表 9 的规定。

表 9 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	270 克	3%
蛋白质	4.0 克	7%
脂肪	2.8 克	5%
碳水化合物	5.8 克	2%
钠	2763mg	138%

## 9 包装

包装袋选用聚乙烯材料，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

保质期为 18 个月。