



Q/HDS

杭州大旺食品有限公司企业标准

Q/HDS0002S-2019

代替Q/HDS0002S-2016

粉末酱油

2019-12-21发布

2020-01-22实施

杭州大旺食品有限公司 发布

前 言

粉末酱油以酱油为主要原料，以麦芽糊精、食用盐、黄豆抽油（酿造酱油）、酸水解植物蛋白调味液、味精、酵母提取物、甘氨酸、呈味核苷酸二钠、昆布汁为辅料，经混合、调制和喷雾干燥后而制成的粉末酱油。

根据本企业的实际生产情况，结合GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 18186《酿造酱油》及GB 2717《食品安全国家标准 酱油》特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准自实施之日起代替Q/HDS 0002S-2016。

本标准与Q/HDS 0002S-2016相比，主要变化如下：

- 调整微生物和理化指标：菌落总数、全氮、氨基酸态氮；
- 删除微生物指标：霉菌；
- 删除米太郎系列指标；
- 删除了产品等级；
- 合并了指标：总砷、3-氯-1, 2-丙二醇、污染物限量；
- 修改了指标：黄曲霉素B1应符合真菌污染物限量的要求。

本标准中的附录A和附录B为规范性附录。

本标准由杭州大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：黄明昌、朱建平

本标准替代的历次标准版本发布情况：

- Q/HDS0002S-2016
- Q/HDS0002S-2013
- Q/HDS0002S-2010

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年01月03日 14点28分



粉末酱油

1. 范围

本标准规定了粉末酱油的定义、生产过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以酱油为主要原料，以麦芽糊精、食用盐、黄豆抽油（酿造酱油）、酸水解植物蛋白调味液、味精、酵母提取物、甘氨酸、呈味核苷酸二钠、昆布汁为辅料，经混合、调制和喷雾干燥后而制成的粉末酱油。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 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 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
 GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）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 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
 GB/T 5461 食用盐
 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 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23530 酵母提取物
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸（氨基乙酸）
 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
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
 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 (2005) 《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102号 (2007) 《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3. 要求

3.1. 原辅料要求

3.1.1 黄豆抽油（酿造酱油）应符合GB/T 18186的规定。

3.1.2 酱油应符合 GB 2717 的规定

3.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

3.1.4 食盐应符合GB/T 5461的规定。

3.1.5 酸水解植物蛋白调味液应符合附录B的规定。

3.1.6 味精应符合GB/T 8967和GB 5009.43的规定。

3.1.7 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。

3.1.8 甘氨酸应符合GB 25542的规定。

3.1.9 呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。

3.1.10 昆布汁应符合附录A 的规定。

3.2. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	呈均匀粉末状,无结块。
色泽	呈红褐色或棕褐色、色泽均匀一致。
香气	有酱香、无不良气味。
滋味	味较鲜、有咸味。
杂质	溶解后,无杂质,无霉变悬浮物。

3.3. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
全氮, %	≥ 1.5
氨基酸态氮, %	≥ 0.8
食盐, %	≤ 36
水分, %	≤ 6.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
铵盐含量, %	≤ 0.3×氨基酸态氮
污染物限量	应符合GB 2762的要求
真菌毒素限量	应符合GB 2761的要求

3.4. 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
致病菌限量	应符合GB 29921的规定			
样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6. 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8953的规定。

5. 试验方法

5.1. 感官要求

将样品放入洁净样品杯中溶解, 采用目视法观察, 有无杂质, 色泽是否正常; 然后, 嗅其香味, 品尝其滋味, 检查有无异味。

5.2. 理化指标

5.2.1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。



5.2.3.全氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.4. 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

5.2.5. 铵盐

按GB 5009.234规定的方法测定

5.2.6. 食盐

按GB/T 5009.39规定的方法测定。

5.3. 微生物指标

5.3.1.菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2.大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验

5.4. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

6. 检验规则

6.1. 出厂检验

6.1.1.产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,合格方能出厂。

6.1.2.出厂检验项目包括感官要求、水分、全氮、氨基酸态氮、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2. 型式检验

6.2.1.正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a. 新产品试制鉴定;
- b. 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d. 国家质量监督机构提出要求时;
- e. 停产半年后再生产时。

6.2.2.型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3. 组批

以同一批原料生产的产品为同一批次。

6.4. 抽样方法和抽样数量

检样的抽取产品中以随机取样法抽取样品,每一货批抽取2.0kg作为检样,检样一式二份,一份作感官试验和理化指标试验,一份留样待查。另随机抽取独立的5件或者5件的倍数进行微生物检测。

6.5. 判定规则

6.5.1.当检验结果中有微生物指标不符合标准要求,该批产品为不合格批。

6.5.2.其他指标不符合标准要求时,可以加倍抽样重复检验,结果仍有项目不符合标准要求时,则该批产品仍为不合格批;结果如符合标准要求,则为合格批。

6.6当供需方发生质量争议时,本标准为依据,由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

7. 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第102号令和123号令《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。

7.2. 包装

7.2.1.产品采用洁净食品级聚乙烯包装,外用瓦楞纸箱包装。

7.2.2.包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,内包装应符合GB 4806.7的规定,外包装应符合GB/T 6543的规定。

7.3. 运输

运输工具必须干燥、清洁，符合卫生要求，并且具有防晒、防雨措施；运输时不得在上面坐人、站人或受重压；装卸时应小心轻放，严禁重压。

7.4. 贮存

产品贮存于专用食品仓库内，库内应阴凉干燥、清洁、通风，并有防尘、防蝇、防漏等设施，不得与有毒、有害或有特殊气味及含水份较高、易变质、易腐蚀的物品混堆、混放，并应放置在栈板上，且离地、离墙，每个堆位应有一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

7.5. 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



企业标准信息公共服务平台
公开
2020年01月03日 14点28分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年01月03日 14点28分



附录A
(规范性附录)
昆布汁的质量要求

A1.1感官要求

感官要求应符合表A1.1的要求

表A1.1 感官要求

项 目	要 求	
色泽	呈本品应有的色泽	
形态	膏状	粉状
气味与滋味	具有本品应有的气味与滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

A1.2理化指标

理化指标应符合表A1.2的要求

表A1.2 理化指标

项 目		指 标	
		膏状	粉状
水分/(g/100g)	≤	80.0	10.0
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤	80	
氨基酸态氮(无盐干基,以N计)/(g/100g)	≥	0.1	
总氮(无盐干基,以N计)/(g/100g)	≥	1.0	
固形物含量/(g/100g)	≥	40	
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9	

A1.3微生物指标

微生物指标应符合表A1.3的要求

表A1.3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或25ml)			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(cfu/g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	5	2	100	10000
副溶血性弧菌(MPN/g)	5	1	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000		
大肠菌群/(MPN/g(ml))	≤	0.3		

A1.4参考依据

烟台华海生物制品有限公司的企业标准Q/YHH 0010S《水产调味料》制订,于山东省卫生厅备案。



附录B
(规范性附录)
酸水解植物蛋白调味液质量要求

B1.1 感官要求

感官要求应符合表B1.1的要求

表B1.1 感官要求

项 目	指 标	
	固 体	液 体
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒	黄色到棕色液体
滋味	有水解蛋白特有的芳香	有水解蛋白特有的芳香
气味	无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

B1.2 指标要求

指标应符合表B1.2的要求

表B1.2 指标要求

项 目		指 标	
		固 体	液 体
总氮 (以氮计) / (g/100g)	≥	2.0	1.0
氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g)	≥	1.2	0.6
食盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤	55	45
水分 (g/100g)	≤	10.0	-
3-氯-1, 2-丙二醇/(mg/kg)	≤	1.0	0.4
总砷 (以As计) /(mg/kg)	≤	0.5	
铅 (以Pb计) /(mg/kg)	≤	0.9	
菌数总数 / (cfu/ml)	≤	30000	
大肠菌群 / (MPN/100ml)	≤	30	
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出	

B1.3 参考依据

(1) 味菱食品科技有限公司的企业标准Q/JYWX 0001S 《酸水解植物蛋白调味液系列》制订，于江苏省卫生厅备案。

(2) SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液。