附件4

广州市“食在广州”评价认证实施指引

（预包装食品类：调味品）

**一、认证产品范围**

申请“食在广州”评价认证的调味品产品包括具有广州特色的酱油、食醋、液体调味料、半固体调味料（海鲜酱、柱侯酱等）、固体调味料（盐焗鸡粉等）等调味品。

**二、认证相关标准**

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

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 2719 食品安全国家标准 食醋

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/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

食品整治办[2008]3号 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）

整顿办函[2011]1号 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

**三、产品认证要求**

**3.1 产品要求**

申请“食在广州”评价认证的调味品产品应以当地传统生产工艺为传承，具有地方特色风味，或可体现广府文化特色，或品质优良，可代表广州品牌形象的预包装调味品。

**3.2 企业要求**

申请调味品产品“食在广州”评价认证的企业所属行政区域原则上仅限于广东省广州市现辖行政区域。若同类产品由广州市现辖行政区域外的子公司生产且与申请认证企业使用共版标签的，子公司应为该申请认证企业的全资子公司。

**3.3 原辅料要求**

申请“食在广州”评价认证的调味品产品的原辅料需符合国家强制性标准及其执行标准的要求，且在满足生产工艺需求下，原则上选用较高质量等级的原辅料。影响特色风味的关键原辅料应符合以下要求：

3.3.1　黄豆

符合GB 1352要求的非转基因大豆，其中完整粒率≥95％，水分≤13％，杂质≤1％。

3.3.2 小麦粉

符合GB/T 1355要求，其中灰分含量（以干基计）≤1.1％，水分含量≤14％，湿面筋含量≥22％。

3.3.3 大米

符合GB/T 1354要求，其中水分≤14.5％，杂质总量≤0.25％。

**3.4 生产工艺要求**

认证产品的生产工艺应采用当地传统工艺，体现地方文化特色，其生产设备、生产环境卫生标准、生产工艺流程等应同时符合国家相关法律法规的要求。如：

酱油：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的广式酱油。以原粒黄豆为主要原料，经浸泡、蒸煮后拌入小麦粉，接种曲霉菌种进行制曲，曲料成熟后拌入食盐水进行高盐稀态发酵；发酵容器一般为瓦缸、不锈钢或玻璃纤维罐，容器无需保温设备，以日晒夜露的方式进行自然生晒。酱油经自然晒制90天-180天，抽出头油并经过滤、沉降后，加入白砂糖、酵母抽提物、食品添加剂等配料进行调配，经煮制、灭菌后进行灌装而成。

甜醋：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的广式甜醋。以大米或糯米为主要原料，经糖化、酒化、萃取过滤后，与水、食用酒精混合后进行静置式表层自然发酵35天-45天，发酵过程不需要通风供氧、保温降温设备。发酵成熟的米醋加入八角、桂皮、陈皮、丁香、姜等香辛料，经浸泡、加热、过滤后成为香料醋液，然后加入赤砂糖、白砂糖、饮用水经熬制、转化，添加或不添加食盐、食品添加剂等配料进行调配、灭菌后，并经灌装而成为成品甜醋。

柱候酱：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的传统广式调味酱。以黄豆、小麦粉、食用盐发酵的面豉酱为主要原料，添加或不添加酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、赤砂糖、大蒜、辣椒、芝麻、芝麻油、腐乳、南乳（红腐乳）、香辛料、酵母抽提物、食品添加剂等配料，经煮制、灭菌后，灌装而成。

海鲜酱：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的传统广式调味酱。以黄豆、小麦粉、食用盐发酵的豆酱为主要原料，添加酿造食醋、白砂糖、冰片糖、酸梅、柠檬、大蒜、辣椒、番茄酱、浓缩果汁、花生油、芝麻油、香辛料、酵母抽提物、食品添加剂等配料，经煮制、灭菌后，灌装而成。

盐焗鸡粉：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的特色广式固态复合调味料。以食用盐、沙姜粉、味精为主要原料，添加或不添加食用淀粉、香辛料粉、辣椒粉、姜黄等辅料，经混合、包装等工艺制成。

其他调味品：以广东地区工艺制作，具有广式风味特色的其他调味品。

**3.5 产品品质要求**

申请认证产品应具备当地风味和口感特色，品质应符合或优于下列要求。

3.5.1感官指标

3.5.1.1 酱油的感官指标应符合表1要求。

表1 酱油品质指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标要求 |
| 色泽 | 色泽呈棕红色，具有光泽 |
| 气味 | 浓郁豉香或酱香，并带有酯香；无不良气味 |
| 滋味 | 味鲜美、醇厚，咸鲜，甜味适口，鲜味突出，咸味适中，后味丰富 |
| 状态 | 澄清 |

3.5.1.2 食醋的感官指标应符合表2要求。

表2 食醋品质指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标要求 | |
| 食醋 | 甜醋 |
| 色泽 | 具有相应品种产品应有的色泽。甜醋色泽呈琥珀色或红棕色，具有光泽。白醋为无色透明液体或浅黄色透明液体 | |
| 气味 | 具有食醋特有的香气 | 香辛料的特殊气味浓厚，并带有食醋的酸味 |
| 滋味 | 酸味柔和，回味绵长，无异味 | 味道酸甜适中，具有浓厚、特色的香辛料甘甜风味 |
| 状态 | 状态澄清、均一，可有少量沉淀，无正常视力可见外来异物 | |

3.5.1.3 调味料的感官指标应符合表3要求。

表3 调味料品质指标

| 项目 | 指标要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 符合执行标准对应产品类别色泽要求。  其中海鲜酱为鲜红至棕咖色；柱候酱为棕红至棕褐色，具有光泽；盐焗鸡粉为微黄色 |
| 气味、滋味 | 符合执行标准对应产品类别气味、滋味要求。  其中海鲜酱具有浓郁的酱香以及特有的香辛料香气，味甜；柱侯酱具有浓郁的酱香以及特有的香辛料香气，味道鲜甜、咸味适中；盐焗鸡粉具有产品特有的香气（沙姜辛香味），味鲜美 |
| 状态 | 符合执行标准对应产品类别状态要求。  其中柱侯酱和海鲜酱为均一、幼滑、细腻的酱体，粘稠度适中，具有一定流动性；盐焗鸡粉为粉状，疏松不结团 |

3.5.2品质理化指标

3.5.2.1酱油的品质理化指标应符合表4要求。

表4 酱油品质理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标要求 |
| 氨基酸态氮，g/100mL ≥ | 1.0 |
| 全氮（以氮计），g/100mL ≥ | 1.50 |
| 可溶性无盐固形物，g/100mL ≥ | 15.00 |
| 铵盐 | 不得超过氨基酸态氮含量的25% |

3.5.2.2食醋的品质理化指标应符合表5要求。

表5 食醋品质理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标要求 | |
| 食醋 | 甜醋 |
| 总酸（以乙酸计），g/100mL ≥ | 3.5 | 2.5 |
| 不挥发酸（以乳酸计），g/100mL ≥ | 0.50（固态发酵食醋） | / |
| 可溶性无盐固形物，g/100mL ≥ | 1.00（固态发酵食醋）  0.50（液态发酵食醋） | / |
| 总糖，g/100mL ≥ | / | 30 |
| 可溶性总固形物含量，g/100mL ≥ | / | 32 |
| 注:以酒精为原料的液态发酵食醋不要求可溶性无盐固形物。 | | |

3.5.2.3调味料的品质理化指标应符合表6要求。

表6 调味料品质理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标要求 | | |
| 固体调味料 | 半固体调味料 | 液体调味料 |
| 干物质（总固形物含量），g/100g ≥ | / | 40（海鲜酱、柱候酱） | / |
| 氯化钠含量，g/100g | ≤78  （盐焗鸡粉） | 3.0～8.5（海鲜酱）  10～15（柱候酱） | / |
| 水活度 ≤ | / | 0.9（海鲜酱、柱候酱） | / |
| 水分，g/100g ≤ | 10  （盐焗鸡粉） | / | / |

3.5.3污染物限量

调味品污染物限量应符合表7要求。

表7 调味品中污染物限量

| 项目 | 限量/（mg/kg） | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 酱油 | 食醋 | 液体调味料 | 半固体调味料 | 固体调味料 |
| 铅（以Pb计） | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 镉（以Cd计） | / | / | 0.1 | 0.1 | 0.1 |
| 总砷（以As计） | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 无机砷 | / | / | 0.1 | 0.1 | 0.1 |

3.5.4真菌毒素限量

调味品真菌毒素限量应符合表8要求。

表8 调味品中真菌毒素限量

| 项目 | 限量/（μg/kg） | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 酱油 | 食醋 | 液体调味料 | 半固体调味料 | 固体调味料 |
| 黄曲霉毒素B1 | 5.0 | 5.0 | 5.0 | 5.0 | 5.0 |

3.5.5微生物限量

酱油、食醋中微生物限量应符合表9要求。申请认证的产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

表9微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 采样方案及限量 | | | |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/mL | 酱油 | 5 | 2 | 5×103 | 5×104 |
| 食醋 | 5 | 2 | 103 | 104 |
| 大肠菌群，CFU/mL | 酱油 | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 食醋 | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 注：样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

3.5.6食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760要求。

在保证生产工艺的前提下，申请“食在广州”评价认证的调味品应减少使用或不使用食品添加剂。

3.5.7非食用物质要求

调味品的非食用物质应符合表10要求。

表10 非食用物质要求

| 项目 | 指标要求 | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 酱油 | 食醋 | 液体调味料 | 半固体调味料 | 固体调味料 |
| 罂粟碱 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| 吗啡 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| 可待因 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| 那可丁 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| 罗丹明Ba | / | / | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| 苏丹红Ⅰ～Ⅳa | / | / | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| a限颜色为红色、棕色及相近颜色产品检测 | | | | | |

**四、产品检验要求**

申请调味品“食在广州”评价认证的企业应按所申请产品种类，提供符合本认证实施指引要求的产品检验报告，企业对检验报告真实性负责。

检验项目应符合本认证实施指引要求，对应检测方法可采用适用的国家标准、行业标准、地方标准等及国务院卫生行政部门的相关公告方法。