



416672S-2020



洛阳辰昊农业开发有限公司企业标准

Q/LCN 0001S-2020

---

# 复合风味酱

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

洛阳辰昊农业开发有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳辰昊农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于志轩、王晓光。

H N

Q B

# 复合风味酱

## 1 范围

本标准规定了复合风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米辣椒(干辣椒或鲜辣椒)、鲜香菇、朝天椒中的一种或几种为主要原料,添加鲜银鱼、大豆油、葱、生姜、大蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶(月桂)、甘草、白芷、肉豆蔻、豆蔻、孜然(枯茗)、山奈(沙姜)、草果、香茅、薄荷、川椒、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、鸡精调味料、蒸鱼豉油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄豆、白芝麻、花生仁、冰糖、酱油、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、香菇粉中的多种,经原料选择、挑拣、清洗、风干、熬制、调味、灌装、封口、杀菌、包装制成的由两种以上调味料组成的即食类复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干小米辣椒、朝天椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 鲜香菇应符合 GB/T 38581 或 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 鲜银鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葱、生姜、大蒜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 花椒、川椒、八角、小茴香、桂皮、香叶(月桂)、肉豆蔻、孜然(枯茗)、草果、豆蔻、香茅、薄荷、山奈(沙姜)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.8 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 蒸鱼豉油、酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 鲜小米辣椒应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

## 2.2 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	检验方法
性状	浓稠状固液混合体(酱状)，允许固液分层	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品固有的色泽，无霉变	
气味	具有该产品固有气味，无异味，无异臭	
滋味	具有该产品固有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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	检验方法	
水分，%	≤	80.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
酸价（KOH）（以脂肪计） <sup>a</sup> ，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），%	≤	25.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg（仅适用于添加银鱼的产品检验）	≤	0.5	GB 5009.17

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> , $\text{g/kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>b</sup> , $\text{g/kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.121
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a：使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、豆豉），此项不适用。			
b：该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母	5	2	$10^2$	$10^3$	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、豆豉），此项不适用]、过氧化值、氨基酸态氮、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小米辣椒(干辣椒或鲜辣椒)、鲜香菇、朝天椒中的一种或几种为主要原料，添加鲜银鱼、大豆油、葱、生姜、大蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶（月桂）、甘草、白芷、肉豆蔻、豆蔻、孜然（枯茗）、山奈（沙姜）、草果、香茅、薄荷、川椒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒸鱼豉油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄豆、白芝麻、花生仁、冰糖、酱油、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、香菇粉中的多种，经原料选择、挑拣、清洗、风干、熬制、调味、灌装、封口、杀菌、包装制成的由两种以上调味料组成的即食类复合调味酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳辰昊农业开发有限公司