



416886S-2020



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2020

# 复合调味酱

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规则编写。

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、刘迎熹。

H N

Q B

# 复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、豆酱、甜面酱、鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、虾酱、芝麻酱、花生酱、鱼肉酱、辣椒粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、姜、丁香、香叶、黑胡椒、孜然中的一种或几种）、白芷、鸡蛋、香菇、大蒜、芝麻中的几种为主要原料,添加大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（不适用于沙拉酱）、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、熬制（或炒制）或不熬制（不炒制）、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合调味酱。

根据产品添加原料的不同可分为：香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面（酱）、蒜蓉酱、鱼肉复合调味酱、油醋沙拉汁（酱）、番茄沙司、番茄调味酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱（原味）、香菇酱（香辣味）、香菇酱（牛肉味）、沙拉酱（番茄味）、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（草莓味）、沙拉酱（芝麻味）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 鱼肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、姜、丁香、香叶、黑胡椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.21 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.47 花生酱应符合 NY/T 958 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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 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, g/100g	≤ 92	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 16	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) <sup>a</sup> (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
诱惑红 <sup>b</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141
日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
焦亚硫酸钠 <sup>b</sup> (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加食用油的产品检验;

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;

c 仅适用于添加鱼肉酱的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量、水分、食用盐、酸价（适用于添加食用油的产品检验）、过氧化值（适用于添加食用油的产品检验）、菌群总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、豆酱、甜面酱、鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、虾酱、芝麻酱、花生酱、鱼肉酱、辣椒粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、姜、丁香、香叶、黑胡椒、孜然中的一种或几种）、白芷、鸡蛋、香菇、大蒜、芝麻中的几种为主要原料,添加大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（不适用于沙拉酱）、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、熬制（或炒制）或不熬制（不炒制）、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合调味酱。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司