



412780S-2021



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0003S-2021

复合调味酱

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

洛阳春旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYCW 0003S-2018。

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。

本标准适用于以生活饮用水、大豆油、菜籽油、鸡油、牛油、猪油、棕榈油、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、蚝油、番茄酱、豆豉、豆腐乳、鲜（冻）牛肉、黄豆、辣椒、生姜、胡麻、海苔、芝麻、花生、玉米、葵花籽仁、蚕豆、食用盐、白砂糖、葱、大蒜、胡萝卜、香菜、洋葱、香菇、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造食醋、味精、鸡精、花椒、八角、小茴香、橘皮、紫苏、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、高良姜、孜然、火麻仁中的几种为原料，添加酵母抽提物、辣椒红、食用香精（红油香精）、食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜精油、生姜油树脂、洋葱油树脂中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱。

产品根据生产工艺和添加原料的不同也可分为：含油型复合调味酱食和非含油型复合调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 鸡油、牛油、猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.6 韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合SB/T 10005的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.11 豆腐乳应符合SB/T 10170和GB 2718的规定。
- 2.1.12 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.13 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合GB 1352和GB 19300的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.16 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.17 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

- 2.1.18 葵花籽仁应符合GB 19300的规定
- 2.1.19 蚕豆应符合 GB/T 10459和GB 19300的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.23 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.24 胡麻、八角、小茴香、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、山奈、高良姜应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 橘皮、紫苏、白芷、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定的规定。
- 2.1.26 孜然应符合 GB/T 22267的规定。
- 2.1.27 葱、大蒜、洋葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.28 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.29 胡萝卜、香菜应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合GB 2763的规定。
- 2.1.30 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.31 花生酱应符合NY/T 958和GB 19300的规定。
- 2.1.32 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。
- 2.1.33 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.34 米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.35 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.36 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.37 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.41 食用香精（红油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 花椒提取物应符合 GB 29938和GB 29938 的规定。
- 2.1.43 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.44 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170的规定。
- 2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。

- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.51 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.53 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.54 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.55食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜精油、生姜油树脂、洋葱油树脂）GB 29938的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，允许固液分离	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：1、 ^a 仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的复合调味酱，酸价不适用。		
2、 ^b 仅限添加此类添加剂的产品检验；且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。		
3、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食类复合调味酱中的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	1000	GB 4789. 10
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生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油型复合调味酱，其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的复合调味酱，此项不适用]、过氧化值（仅适用于含油型复合调味酱）、菌落总数（仅适用于即食类复合调味酱）、大肠菌群（仅适用于即食类复合调味酱）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味酱是以生活饮用水、大豆油、菜籽油、鸡油、牛油、猪油、棕榈油、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、蚝油、番茄酱、豆豉、豆腐乳、鲜（冻）牛肉、黄豆、辣椒、生姜、胡麻、海苔、芝麻、花生、玉米、葵花籽仁、蚕豆、食用盐、白砂糖、葱、大蒜、胡萝卜、香菜、洋葱、香菇、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造食醋、味精、鸡精、花椒、八角、小茴香、橘皮、紫苏、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、高良姜、孜然、火麻仁中的几种为原料，添加酵母抽提物、辣椒红、食用香精（红油香精）、食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜精油、生姜油树脂、洋葱油树脂中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱。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。

洛阳春旺食品有限公司