



412814S-2021



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2021

---

# 复合调味酱

2021-11-21 发布

2021-11-21 实施

---

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

## 前　　言

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘爽、董珂、刘迎熹。

本标准自发布实施日起替代：Q/XTY 0002S-2020。

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、大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、椰子油、葵花籽油、亚麻籽油、橄榄油、蚝油、脱水大蒜、酱油、食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、鸡肉酱（菜籽油、鸡肉、辣椒、豆瓣酱、豆豉、香辛料、花生、大蒜、食用香精、香油、芝麻、味精、白砂糖、酿造酱油、食用盐）、牛肉酱【大豆油（大豆油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯））、杏鲍菇丁、牛肉粒、洋葱粒、豆瓣酱、大葱粒、姜蓉、蒜粒、辣椒、白砂糖、味精、辣椒、料酒、食用盐、香辛料、食品添加剂（辣椒红、山梨酸钾、5’-呈味核苷酸二钠）、水、食用盐、食用香精】、海鲜酱、虾酱（虾、食用盐）、鱼肉酱【大豆油（大豆油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯））、油浸金枪鱼罐头【金枪鱼、大豆油、水、食用盐、蔬菜汁（黄豌豆、胡萝卜）】、蒜粒、原味素肉松、姜蓉、红剁椒调味料、豆瓣酱、香辛料、味精、食品添加剂（辣椒红、山梨酸钾、5’-呈味核苷酸二钠）、水、食用盐、食用香精】、芝麻酱、花生酱、辣椒、黄豆、黑豆、西瓜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种）、香辛料（洋葱、八角、花椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然中的一种或几种）、芥末、蜂蜜、香菇、芝麻、花生、白芷、杏仁、桑叶、紫苏、荷叶、栀子、甘草、黄姜、蔬菜（大蒜、葱白、白萝卜、胡萝卜、芋头、白菜、芥菜中的一种或几种）、水果（菠萝、猕猴桃、苹果、梨、桃、芒果、草莓、蓝莓、树莓、青梅、葡萄、提子、百香果、凤梨、柠檬、椰果、牛油果、橙子、奇异果、桑葚、酸梅、山楂、哈密瓜、樱桃、蔓越莓、火龙果、无花果、红枣、枇杷、柚子、木瓜、哈密瓜中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，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、食用用香精（西瓜味、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）、加热杀菌、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。

根据添加原辅料的不同产品可分为：黑豆西瓜酱（复合调味酱）、黄豆西瓜酱（复合调味酱）、花生西瓜酱（复合调味酱）、果味酱（复合调味酱）、香菇酱、蒜蓉辣椒酱、蒜蓉酱、风味黄豆酱、风味黑豆酱、芥末酱、油醋沙拉汁（酱）、番茄沙司、番茄调味酱、沙拉酱、香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面（酱）、鱼肉复合调味酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板烧酱、手抓饼酱、意大利面酱、照烧酱。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.21 鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、鱼肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、香辛料（洋葱、八角、花椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.34 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 白芷、杏仁、桑叶、紫苏、荷叶、栀子、甘草、黄姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.37 蔬菜（大蒜、葱白、白萝卜、胡萝卜、芋头、白菜、芥菜）、水果（菠萝、猕猴桃、苹果、梨、桃、芒果、草莓、蓝莓、树莓、青梅、葡萄、提子、百香果、凤梨、柠檬、椰果、牛油果、橙子、奇异果、桑葚、酸梅、山楂、哈密瓜、樱桃、蔓越莓、火龙果、无花果、红枣、枇杷、柚子、木瓜、哈密瓜）应清洁、卫生，无腐烂、病虫害、无异物，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.53 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.54  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	半固态酱状	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一
色泽	具有该产品应有的色泽	洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温

杂质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品其滋味
----	-----------	-----------

## 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 16.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
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
甲基汞 <sup>c</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>d</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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，使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆豉）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）的酸价不适用。

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、海鲜酱、虾酱的产品检验；

d 适用于添加苹果、山楂的产品检验；

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	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
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、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价(适用于含油的产品, 使用发酵型配料(黄豆酱、甜面酱、豆豉)和酸性配料(食醋、酸度调节剂等)的酸价不适用)、过氧化值(适用于含油的产品)、菌落总数、大肠菌群。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、大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、椰子油、葵花籽油、亚麻籽油、橄榄油、蚝油、脱水大蒜、酱油、食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、鸡肉酱（菜籽油、鸡肉、辣椒、豆瓣酱、豆豉、香辛料、花生、大蒜、食用香精、香油、芝麻、味精、白砂糖、酿造酱油、食用盐）、牛肉酱【大豆油（大豆油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、杏鲍菇丁、牛肉粒、洋葱粒、豆瓣酱、大葱粒、姜蓉、蒜粒、辣椒、白砂糖、味精、辣椒、料酒、食用盐、香辛料、食品添加剂（辣椒红、山梨酸钾、5’-呈味核苷酸二钠）、水、食用盐、食用香精】、海鲜酱、虾酱（虾、食用盐）、鱼肉酱【大豆油（大豆油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯））、油浸金枪鱼罐头【金枪鱼、大豆油、水、食用盐、蔬菜汁（黄豌豆、胡萝卜）】、蒜粒、原味素肉松、姜蓉、红剁椒调味料、豆瓣酱、香辛料、味精、食品添加剂（辣椒红、山梨酸钾、5’-呈味核苷酸二钠）、水、食用盐、食用香精】、芝麻酱、花生酱、辣椒、黄豆、黑豆、西瓜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种）、香辛料（洋葱、八角、花椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然中的一种或几种）、芥末、蜂蜜、香菇、芝麻、花生、白芷、杏仁、桑叶、紫苏、荷叶、栀子、甘草、黄姜、蔬菜（大蒜、葱白、白萝卜、胡萝卜、芋头、白菜、芥菜中的一种或几种）、水果（菠萝、猕猴桃、苹果、梨、桃、芒果、草莓、蓝莓、树莓、青梅、葡萄、提子、百香果、凤梨、柠檬、椰果、牛油果、橙子、奇异果、桑葚、酸梅、山楂、哈密瓜、樱桃、蔓越莓、火龙果、无花果、红枣、枇杷、柚子、木瓜、哈密瓜中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，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、食用用香精（西瓜味、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）、加热杀菌、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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品中不含水产调味品。

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