



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、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（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 β -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，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	

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 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0 GB 5009.229
过氧化值 ^a （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 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
诱惑红 ^b ，g/kg	≤	0.5 GB 5009.141 或 SN/T 1743
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
焦亚硫酸钠 ^b （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.05 GB 5009.34
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.17
展青霉素 ^d ，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產品檢驗，使用發酵型配料（黃豆醬、甜面醬、豆豉）和酸性配料（食醋、酸度調節劑等）的酸價不適用。 b 僅適用於添加該食品添加劑的產物檢驗； c 僅適用於添加魚肉醬、海鮮醬、蝦醬的產物檢驗； d 適用於添加蘋果、山楂的產物檢驗； 同一功能的食品添加劑（相同色澤着色劑、防腐劑）在混合使用時，各自用量占其在 GB 2760 中規定的最大使用量的比例之和不應超過 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 ^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
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、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（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