



412818S-2021



河南九味食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2021

复合调味酱

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

河南九味食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南九味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陶春贤。

本标准自发布实施日起替代：Q/HJS 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。

本标准适用于以香菇、杏鲍菇、牛肉、烧鸡（酱卤肉）、虾尾、竹笋、鲜辣椒、咸辣椒（鲜辣椒、盐）、白萝卜、番茄、大蒜、姜、葱、洋葱、香椿、咸蛋黄、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、腰果、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、芝麻酱、花生酱、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中一种或几种为原料，经原料预处理，添加生活饮用水、蚝油、食用盐、绵白糖、白砂糖、黄油、牛油、小麦粉、麻椒、香辛料或粉（八角、花椒、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然、小茴香、肉豆蔻、肉桂、高良姜、甘草、砂仁中的一种或几种）、白芷、橘皮、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、乳粉、酿造酱油、料酒、白酒、米醋、黄酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、β-胡萝卜素、纳他霉素（仅适用于蛋黄酱）、柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、食品用香精（牛腩香精、牛肉味香精、香辣味香精、牛肉精膏、鸡肉精膏中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经混合炒制或不炒制、灌装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。

根据原辅料添加不同产品可分为：香菇酱、烧鸡酱、虾尾酱、虾尾杏鲍菇酱、牛肉酱、鲜椒牛肉酱、牛肉香菇酱、牛肉辣椒酱、蒜蓉辣酱、蒜蓉酱、蛋黄酱、竹笋酱、鲜椒酱、腰果酱、辣椒酱、香椿酱、调和芝麻酱、调和蒜蓉芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 和 DBS53/ 004 的规定。

- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 白萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 米醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.40 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 竹笋应新鲜、质嫩、可食用竹笋，无腐败、腐烂变质和病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763

的规定。

2.1.48 番茄应新鲜、无腐败、腐烂变质和病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.49 大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.50 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.51 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.52 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.53 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.55 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.56 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.58 姜、葱、洋葱、香椿应清洁、卫生，无污染、病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.59 咸辣椒（鲜辣椒、盐）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.60 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.61 虾尾应符合 GB/T 30889 的规定。

2.1.62 烧鸡应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 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	具有该产品特有的气、滋味，无异味	状、色 泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
杂质	无肉眼可见外来杂质	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
水分，g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 20	GB 5009.44
脂肪含量，%（仅适用于调和芝麻酱、调和蒜蓉芝麻酱、烧鸡酱、牛肉酱类产品）	≤ 52	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
纳他霉素残留量, mg/kg (仅适用于蛋黄酱)	≤	10	GB/T 21915
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
二氧化硫残留量, g/kg (仅限添加焦亚硫酸钠的产品)	≤	0.05	GB 5009.34
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甲基汞(以Hg计)(仅限添加虾尾的产品), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: a 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。

b 使用发酵型配料(黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱), 此项不适用;

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	100	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
^d 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

- b 仅适用添加牛肉、烧鸡的产品；
- c 仅适用添加牛肉的产品；
- d 仅适用添加虾尾产品。

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、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、酸价[使用发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆鼓、甜面酱），此项不适用]、过氧化值、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

本标准适用于以香菇、杏鲍菇、牛肉、烧鸡（酱卤肉）、虾尾、竹笋、鲜辣椒、咸辣椒（鲜辣椒、盐）、白萝卜、番茄、大蒜、姜、葱、洋葱、香椿、咸蛋黄、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、腰果、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、芝麻酱、花生酱、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中一种或几种为原料，经原料预处理，添加生活饮用水、蚝油、食用盐、绵白糖、白砂糖、黄油、牛油、小麦粉、麻椒、香辛料或粉（八角、花椒、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然、小茴香、肉豆蔻、肉桂、高良姜、甘草、砂仁中的一种或几种）、白芷、橘皮、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、乳粉、酿造酱油、料酒、白酒、米醋、黄酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、β-胡萝卜素、纳他霉素（仅适用于蛋黄酱）、柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、食品用香精（牛腩香精、牛肉味香精、香辣味香精、牛肉精膏、鸡肉精膏中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经混合炒制或不炒制、灌装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九味食品有限公司

