



412643S-2021



河南乡芝恋农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0003S-2021

复合调味酱

2021-11-05 发布

2021-11-05 实施

河南乡芝恋农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南乡芝恋农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨勇欣、王志强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXN 0003S-2021，备案号：410226S-2021。

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、芝麻叶、香椿、松茸、黄豆酱、西瓜酱、芥末酱、干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、芝麻、花生、葵花籽、青豆、核桃仁、蜂蜜、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）中几种为主要原料，添加生活饮用水、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜、芹菜中的一种或几种】、枸杞子、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、胡萝卜、干紫菜、竹笋、酸豆角、泡辣椒、土豆、大豆、花生、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、番茄味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒红、黄原胶、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，经预处理、炒制或蒸煮或盐渍、脱水或不脱水、调配、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

根据原辅料不同产品可分为：即食类：芝麻叶复合调味酱、香菇酱、五香芝麻叶（复合调味酱）、黄豆调味酱、西瓜调味酱、西瓜酱豆（复合调味酱）、香椿酱（复合调味酱）、松茸酱（复合调味酱）、辣椒酱、番茄调味酱、剁椒酱、五仁酱、蜂蜜芥末调味酱。

非即食：油泼辣子、红油辣椒、甜面调味酱、烧烤酱、意大利面酱、手抓饼专用酱、煎饼果子专用酱、蚝油调味料酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 芝麻叶、香椿应清洁、卫生、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.21 香辛料【辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜、芹菜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.26 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.27 竹笋应无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 酸豆角、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.30 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.33 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.35 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.36 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.37 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.38 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.48 西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.50 鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.56 蜂蜜的应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.57 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.58 葵花籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.62 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.63 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.64 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.65 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.66 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.67 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.68 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.71 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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	半固态粘稠酱状	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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) ^a (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), 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
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标仅适用于含油型，其中使用发酵型配料[郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、西瓜酱、发酵黄豆、腐乳]的产品酸价指标不适用；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；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。

2.4 微生物限量

即食类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
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、净含量及允许短缺量、水分、酸价【仅适用于含油型，其中使用发酵型配料：郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、西瓜酱、发酵黄豆、腐乳的产品酸价指标不适用】、过氧化值、食用盐、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。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、芝麻叶、香椿、松茸、黄豆酱、西瓜酱、芥末酱、干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、芝麻、花生、葵花籽、青豆、核桃仁、蜂蜜、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）中几种为主要原料，添加生活饮用水、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜、芹菜中的一种或几种】、枸杞子、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、胡萝卜、干紫菜、竹笋、酸豆角、泡辣椒、土豆、大豆、花生、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、番茄味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒红、黄原胶、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，经预处理、炒制或蒸煮或盐渍、脱水或不脱水、调配、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

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。

河南乡芝恋农业科技有限公司