



413327S-2021



洛阳辰昊农业开发有限公司企业标准

Q/LCN 0001S-2021

复合风味酱

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

洛阳辰昊农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳辰昊农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于志轩、王晓光。

本标准自实施之日起代替 Q/LCN 0001S-2020（备案号：416672S-2020）。

H N
Q B

复合风味酱

1 范围

本标准规定了复合风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米辣椒(干辣椒或鲜辣椒)、鲜香菇、朝天椒中的一种或几种为主要原料,添加鲜银鱼、大豆油、葱、生姜、大蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶(月桂)、甘草、白芷、肉豆蔻、豆蔻、孜然(枯茗)、山奈(沙姜)、草果、香茅、薄荷、川椒、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、鸡精调味料、蒸鱼豉油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄豆、白芝麻、花生仁、冰糖、酱油、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、香菇粉中的多种,经原料选择、挑拣、清洗、风干、熬制、调味、灌装、封口、杀菌、包装制成的由两种或两种以上调味料组成的即食类复合调味酱。

根据添加原辅料不同,分为以下几种:小米椒酱、香菇酱、小米椒银鱼酱、红油辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干小米辣椒、朝天椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 鲜香菇应符合 GB/T 38581 或 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 鲜银鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葱、生姜、大蒜、鲜小米辣椒应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 花椒、川椒、八角、小茴香、桂皮、香叶(月桂)、肉豆蔻、孜然(枯茗)、草果、豆蔻、香茅、薄荷、山奈(沙姜)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 蒸鱼豉油、酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.18 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 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	浓稠状固液混合体(酱状)，允许固液分层	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品固有的色泽，无霉变	
气味	具有该产品固有气味，无异味，无异臭	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 80.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），%	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg（仅适用于添加银鱼的产品检验）	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a：使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、豆豉）的，此项不适用。

b：该指标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。

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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

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；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[使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、豆豉）的，此项不适用]、过氧化值、氨基酸态氮、食用盐、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

本标准适用于以小米辣椒(干辣椒或鲜辣椒)、鲜香菇、朝天椒中的一种或几种为主要原料，添加鲜银鱼、大豆油、葱、生姜、大蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶（月桂）、甘草、白芷、肉豆蔻、豆蔻、孜然（枯茗）、山奈（沙姜）、草果、香茅、薄荷、川椒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒸鱼豉油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄豆、白芝麻、花生仁、冰糖、酱油、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、香菇粉中的多种，经原料选择、挑拣、清洗、风干、熬制、调味、灌装、封口、杀菌、包装制成的由两种或两种以上调味料组成的即食类复合调味酱。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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳辰昊农业开发有限公司