



410226S-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

2021-01-26 发布

2021-01-26 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。

本标准主要起草人：杨勇欣、王志强。

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或芝麻叶为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、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】、芝麻、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、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精中的一种或几种）、辣椒红中的几种，经预处理、炒制或熬制、调配、杀菌、包装制成的含两种或两种以上调味料的复合调味酱。

根据原料不同产品可分为：芝麻叶复合调味酱、香菇酱。

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、亳菊、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 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（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精）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。

2.2 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其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	

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	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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、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。		

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 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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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国家质检总局第 75 号令的规定, 检验方法按 JJF 1070 的规定的方法进行。

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、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、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、大肠菌群的检验。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或芝麻叶为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、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】、芝麻、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、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精中的一种或几种）、辣椒红中的几种，经预处理、炒制或熬制、调配、杀菌、包装制成的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》的规定制订本企业标准，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