



410419S-2021



郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司企业标准

Q/ZYDX 0002S-2021

复合调味酱（半固态复合调味料）

2021-02-21 发布

2021-02-21 实施

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司 发布

前 言

本标准由郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司提出负责起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、黄东生、李向阳、李宏伟。

H N

Q B

复合调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味酱（半固态复合调味料）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、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、西瓜酱、甜面酱、鸡肉酱（以大豆油、鸡肉、辣椒为主要原料，添加花生、芝麻、豆瓣酱、味精、白砂糖、食用盐、香辛料、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料）、牛肉酱（以大豆油、黄豆酱、辣椒、牛肉为主要原料，添加大豆组织蛋白、味精、白砂糖、食用盐、花生、芝麻、葱、姜、花椒、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料）、海鲜酱（以白砂糖、水、黄豆、小麦粉、海鲜粉调味料、食用盐为主要原料，添加脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、黄原胶、红曲米、苯甲酸钠中的几种，含两种或两种以上调味料）、辣椒酱、虾酱（以毛虾、植物油、辣椒为主要原料，添加豆豉、大蒜、生姜、香葱、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精中的几种，含两种或两种以上调味料）、芝麻酱、花生酱、鱼肉酱（以辣椒、淡水小鱼仔、青辣椒、食用植物油为主要原料，添加豆豉、蒜、芝麻油、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料）、辣椒粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、干姜粉、丁香、香叶、黑胡椒、孜然、百里香、香茅、甘草、迷迭香中的一种或几种）、白芷、桂皮、黑豆、鸡蛋、香菇、大蒜、芝麻、酱油粉（以酿造酱油、麦芽糊精为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中几种）中的几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、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、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、辣椒红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、日落黄、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、栀子黄、姜黄素、焦糖色、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、冰糖、红糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、香兰素、碳酸氢钠、食品用香精（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）、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（半固态复合调味料）。

根据产品添加原料的不同可分为：香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面（酱）、蒜蓉酱、鱼肉复合调味酱、油醋沙拉汁（酱）、番茄沙司、番茄调味酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱（原味）、香菇酱（香辣味）、香菇酱（牛肉味）、沙拉酱（番茄味）、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（草莓味）、沙拉酱（芝麻味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 鱼肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、干姜粉、丁香、香叶、黑胡椒、孜然、百里香、香茅、甘草、迷迭香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白芷、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.21 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.48 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.49 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.50 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.51 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.56 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.57 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.59 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 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	从样品中取出适量，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 ≤	92	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	16	GB 5009. 44
酸价 (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
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 (以诱惑红计), 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
栀子黄 ^b , g/kg ≤	1. 5	GB 5009. 149
姜黄素 ^b , g/kg ≤	0. 1	SN/T 4890
焦亚硫酸钠 ^b (以二氧化硫残留量计), g/kg ≤	0. 05	GB 5009. 34
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg ≤	0. 65	GB 5009. 97
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0. 9	GB 5009. 12
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 17
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产品检验; 其中使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价不适用; b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; c 仅适用于添加鱼肉酱的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 中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				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
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	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 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、食用盐、酸价【适用于添加食用油的产品检验，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用】、过氧化值（适用于添加食用油的产品检验）、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、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、西瓜酱、甜面酱、鸡肉酱（以大豆油、鸡肉、辣椒为主要原料，添加花生、芝麻、豆瓣酱、味精、白砂糖、食用盐、香辛料、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料）、牛肉酱（以大豆油、黄豆酱、辣椒、牛肉为主要原料，添加大豆组织蛋白、味精、白砂糖、食用盐、花生、芝麻、葱、姜、花椒、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料）、海鲜酱（以白砂糖、水、黄豆、小麦粉、海鲜粉调味料、食用盐为主要原料，添加脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、黄原胶、红曲米、苯甲酸钠中的几种，含两种或两种以上调味料）、辣椒酱、虾酱（以毛虾、植物油、辣椒为主要原料，添加豆豉、大蒜、生姜、香葱、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精中的几种，含两种或两种以上调味料）、芝麻酱、花生酱、鱼肉酱（以辣椒、淡水小鱼仔、青辣椒、食用植物油为主要原料，添加豆豉、蒜、芝麻油、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料）、辣椒粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、干姜粉、丁香、香叶、黑胡椒、孜然、百里香、香茅、甘草、迷迭香中的一种或几种）、白芷、桂皮、黑豆、鸡蛋、香菇、大蒜、芝麻、酱油粉（以酿造酱油、麦芽糊精为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中几种）中的几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、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、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、辣椒红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、日落黄、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、栀子黄、姜黄素、焦糖色、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、冰糖、红糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、香兰素、碳酸氢钠、食品用香精（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）、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（半固态复合调味料）。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。

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司