



410487S-2021



洛阳嵩州食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2021

复合风味酱

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

洛阳嵩州食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳嵩州食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾未乐、郭春歌、樊明超。

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。

本标准适用于以黄豆酱、辣椒、泡椒中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、银鱼、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐、豆瓣酱、豆豉、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、炒制、灌装、封口、杀菌、包装而制成的含有两种以上调味料的复合调味料。

根据添加原辅料不同，分为以下几种：黄豆复合酱、辣椒复合酱、泡椒复合酱、银鱼风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱、豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.5 银鱼应符合GB 2733的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 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	取 100g 左右的被测样品倒入洁净的 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, %	≤ 85.0	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（仅适用于添加银鱼产品的检验）	≤ 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（黄豆酱、豆瓣酱）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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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（黄豆酱、豆瓣酱）的不检测]、过氧化值、氨基酸态氮、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、辣椒、泡椒中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、银鱼、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐、豆瓣酱、豆豉、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、炒制、灌装、封口、杀菌、包装而制成的含有两种以上调味料的复合调味料。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》等相关国家标准、行业标准的要求制订本企业标准，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。

洛阳嵩州食品有限公司