



410768S-2021



新乡意刻食品有限公司企业标准

Q/XYK 0001S-2021

# 复合调味酱

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

新乡意刻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡意刻食品有限公司提出。

本标准由新乡市食品监督所和新乡意刻食品有限公司起草。

本标准主要起草人：朱志方、赵俊明、皋海军。

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。

本标准适用于以生活饮用水、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、豆酱、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、米酒、黄酒、红腐乳、蚝油、料酒、豆豉、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、鸡汁调味料、番茄调味酱、蔬菜及食用菌【香菇、蘑菇（金针菇、茶树菇、猴头菇中的一种）、韭菜花、香椿、土豆、罗勒叶、番茄、山药、胡萝卜、青椒中的一种或几种】、芝麻酱、花生酱中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒红、姜黄、焦糖色、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、鸡精调味料、虾仁、鱿鱼脚、培根、香肠、葡萄酒、稀奶油、牛奶、乳粉、黄油、芝士、白汁粉固态调味料【植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦粉、淀粉、植物油、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香精、核黄素）、香辛料】、黄汁粉固态调味料【淀粉、小麦粉、植物油、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色）、食用盐、氢化植物油、酵母抽提物、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、芹菜粉】、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的几种，经配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺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。

按照原料的不同分为：香菇酱、香辣风味调味酱、麻辣风味调味酱、黑椒风味调味酱、五香风味调味酱、咖喱风味调味酱、孜然风味调味酱、烧烤风味调味酱、新奥尔良风味调味酱、川香风味调味酱、香甜风味调味酱、咸鲜风味调味酱、西式风味调味酱（番茄罗勒意面酱、红酒香肠意面酱、金枪鱼意面酱、鸡肉蘑菇意面酱、番茄罗勒意面酱、番茄肉酱意面酱、黑胡椒牛柳意面酱、奶油培根意面酱、浓香咖喱土豆鸡肉意面酱、香肠意面酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、陈皮、白芷、花椒、姜）应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》2020 年版一部规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.32 番茄调味酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 蔬菜【韭菜花、香椿、土豆、罗勒叶、番茄、山药、胡萝卜、青椒】应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.46 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.49 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.50 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.51 香菇、蘑菇（金针菇、茶树菇、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.54 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.58 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.61 红腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.62 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.63 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.64 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.65 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.66 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.67 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.68 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.69 白汁粉固态调味料、黄汁粉固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.70 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.71 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.72 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.73 鱿鱼脚应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.74 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.75 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 焦糖色应符合 GB 1886.64 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        | 取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，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  | 具有本品应有的色泽，自然有光泽 |                                                            |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味、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, g/100g                                     | ≤ 70.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐（以氯化钠计），g/100g                              | ≤ 40.0 | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> (KOH)（以脂肪计），mg/g               | ≤ 4.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                              | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg                               | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                               | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg                 | ≤ 0.5  | GB 5009.28  |
| 双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg                        | ≤ 5.0  | GB 5009.277 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg                    | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 甲基汞 <sup>c</sup> （以 Hg 计），mg/kg                | ≤ 0.5  | GB 5009.17  |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定；

a 不适用于含发酵型配料（豆酱）和酸性配料（冰醋酸、柠檬酸、乳酸）的产品；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

c 仅适用于加入水产品制成的产品检验；

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

即食类产品的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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|--------------------|
|                                                                                  | n                     | c | m               | M               |                    |
| <sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g                                                         | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2         |
| 大肠菌群, MPN/g                                                                      | 5                     | 2 | 0. 3            | 1. 5            | GB 4789. 3 MPN 计数法 |
| <sup>b</sup> 霉菌, CFU/g                                                           | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 15        |
| <sup>b</sup> 酵母, CFU/g                                                           | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 15        |
| 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;                                                  |                       |   |                 |                 |                    |
| 注 2: b 不适用于以发酵制品(如豆酱、腐乳、豆豉等)为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。                                  |                       |   |                 |                 |                    |
| 注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |                    |

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 食品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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数【即食类且不以发酵制品(如豆酱、腐乳、豆豉等)为主要原料的产品】、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、豆酱、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、米酒、黄酒、红腐乳、蚝油、料酒、豆豉、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、鸡汁调味料、番茄调味酱、蔬菜及食用菌【香菇、蘑菇（金针菇、茶树菇、猴头菇中的一种）、韭菜花、香椿、土豆、罗勒叶、番茄、山药、胡萝卜、青椒中的一种或几种】、芝麻酱、花生酱中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒红、姜黄、焦糖色、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、鸡精调味料、虾仁、鱿鱼脚、培根、香肠、葡萄酒、稀奶油、牛奶、乳粉、黄油、芝士、白汁粉固态调味料【植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦粉、淀粉、植物油、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香精、核黄素）、香辛料】、黄汁粉固态调味料【淀粉、小麦粉、植物油、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色）、食用盐、氢化植物油、酵母抽提物、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、芹菜粉】、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的几种，经配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。