



411054S-2021



林州市食品厂有限公司企业标准

Q/LSP 0002S-2021

复合调味酱

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

林州市食品厂有限公司 发布

前 言

本标准由林州市食品厂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚子钰、申高、郝卫青。

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、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、郫县豆瓣、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、黑胡椒、香菇、芝麻、鲜椒、大蒜、洋葱、葱、生姜或老姜、槐花、红薯、山药、香椿芽、西瓜、杏子、核桃仁、花生仁、山楂、熟制谷物（小米、红米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦米、大米中的几种）、白酒、酱油、食醋、葡萄糖浆、鸡精调味料、果葡糖浆、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、香叶、百里香、小茴香中的几种）或其香辛料汁（水煮沸抽提）、鸡蛋、全蛋液（鲜鸡蛋、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加 DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、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、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（番茄沙司、沙拉酱、蜂蜜蛋黄酱除外）、胭脂红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合、炒制或不炒制、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。

根据产品原辅料的不同分为：香辣酱、麻辣酱、甜辣酱、油泼辣子酱、烧烤酱、拌菜酱、葱油拌面（酱）、剁椒酱、蒜蓉酱、蒜蓉辣椒酱、黄焖鸡酱料、甜面调味酱、黑胡椒调味酱、香菇酱（原味、香辣味、牛肉味）、茄汁面料理酱、番茄调味酱、番茄沙司、沙拉酱（香甜味、草莓味、芝麻味）、蜂蜜蛋黄酱、意大利风味披萨酱、油爆姜丝（酱）、手抓饼专用酱、煎饼果子专用酱、鸡蛋灌饼专用酱、麻辣鱼佐料、红汤火锅底料、老醋调味酱、五谷老醋调味酱、槐花调味酱、山药调味酱、香椿芽调味酱、西瓜调味酱、黄豆杏子调味酱、核桃仁调味酱、红薯调味酱、花生调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 鲜椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.17 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.18 生姜、老姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.19 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.20 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.21 葱、槐花、香椿芽应新鲜、清洁、卫生，无污染、病虫害、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.23 杏子应符合 NY/T 696 的规定。
- 2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.25 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.26 熟制谷物（小米、红米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦米、大米）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.37 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.38 香辛料（辣椒、花椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、香叶、百里香、小茴香）或其香辛料汁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 鸡蛋、全蛋液（鲜鸡蛋、食用盐）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.40 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.49 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.50 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.59 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.60 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.64 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.65 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.69 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.70 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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，然后以温开水漱口，品其滋味
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	

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	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），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
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^b （又名安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854 或 DBS22/ 007
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141
胭脂红 ^b （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
二氧化硫残留量（仅限添加焦亚硫酸钠的产品），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg（仅适用添加山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1，2-丙二醇，mg/kg（仅适用添加酸水解大豆蛋白调味液的产品）	≤	0.4	GB 5009.191
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复合调味酱，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。 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				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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 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	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 JJF 1070 的规定。

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、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、酸价【仅适用于含油型复合调味酱，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（仅适用于含油型复合调味酱）、菌群总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、郫县豆瓣、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、黑胡椒、香菇、芝麻、鲜椒、大蒜、洋葱、葱、生姜或老姜、槐花、红薯、山药、香椿芽、西瓜、杏子、核桃仁、花生仁、山楂、熟制谷物（小米、红米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦米、大米中的几种）、白酒、酱油、食醋、葡萄糖浆、鸡精调味料、果葡糖浆、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、香叶、百里香、小茴香中的几种）或其香辛料汁（水煮沸抽提）、鸡蛋、全蛋液（鲜鸡蛋、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加 DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、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、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（番茄沙司、沙拉酱、蜂蜜蛋黄酱除外）、胭脂红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合、炒制或不炒制、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。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。

林州市食品厂有限公司