



411250S-2021



扶沟县恒荣实业有限公司企业标准

Q/FHS 0001S-2021

---

# 复合调味酱

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

---

扶沟县恒荣实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由扶沟县恒荣实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨德华。

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。

本标准适用于以黄豆酱为原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜）、橘皮、白芷、鸡精调味料、味精中的几种，添加红曲米、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制（或炒制）、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的复合调味酱。

根据所用原辅料不同产品分为：五香味复合调味酱、香辣味复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB 2716和GB/T 1535的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.5 葱应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.6 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.11 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.13 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合GB 25547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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 16	GB 5009.44
酸价（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
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该种防腐剂的产品，且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

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	
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
霉菌，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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：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 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、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为原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜）、橘皮、白芷、鸡精调味料、味精中的几种，添加红曲米、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制（或炒制）、灌装、包装加工而成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，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。

扶沟县恒荣实业有限公司