



411584S-2021



河南新合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0001S-2021

---

# 复合调味酱

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

---

河南新合食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新合食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘大伟

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、花生、葵花籽、白芝麻、大豆油、食用盐、葱、冰糖为主要原料，添加或不添加鸡肉、牛肉、香菇、辣椒，经选料、切丁、熟制、灌装、密封、杀菌、包装加工制成的即食复合调味酱。

## 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 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.3 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.12 鸡肉应符合 GB 2707 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	浓稠酱状	从样品中取出 1 份，倒入洁净烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的混合气味和滋味，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	
水分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	30	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

注: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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 4789.3MPN 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
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
注 2: 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。  
b 适用于添加鸡肉、牛肉的产品。  
d 适用于添加牛肉的产品。

## 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

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; 真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄豆酱、花生、葵花籽、白芝麻、大豆油、食用盐、葱、冰糖为主要原料，添加或不添加鸡肉、牛肉、香菇、辣椒，经选料、切丁、熟制、灌装、密封、杀菌、包装加工制成的即食复合调味酱。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。

河南新合食品有限公司

H N

Q B