



411796S-2021



河南美是食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2021

复合调味酱

2021-07-31 发布

2021-07-31 实施

河南美是食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南美是食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：姬晓月、袁伟、陈志军、冯坤。

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、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、味精、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、白酒、米酒、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、鲜、冻（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、切割、熟制）、大豆蛋白粉、麦芽糊精、鸡蛋、洋葱、黑胡椒、白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇（经预处理）、番茄（预处理）、香辛料或其粉[洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、茼蒿、芹菜、八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂叶、辣椒、辣根、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、多香果、葎荜、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴中的一种或几种]、白果、白芷、白茅根、橘皮（陈皮）、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、鸡肉粉、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加蚝汁（蚝、水、食用盐）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱）、辣椒红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食品用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。

根据添加原辅料不同分为以下几种：黑胡椒酱、黑椒调味酱、黑椒牛排调味酱、蘑菇牛排调味酱、烧烤酱、意大利面酱、辣椒酱、蜂蜜芥末酱、番茄沙司调味酱、番茄调味酱、甜辣酱、意式披萨酱、排骨酱、蒜蓉辣酱、照烧酱、烤面筋红油酱、烤冷面酱、风味甜面酱、蜜汁叉烧酱、果味酱（椰子味）、风味黄豆酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、蓝莓沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、香甜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱。

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 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.15 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.23 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.24 食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.28 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.29 白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.31 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 白芷、白茅根、橘皮（陈皮）、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.35 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.36 蚝汁（蚝、水、食用盐）应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.37 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.39 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.41 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.42 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.43 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.59 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.69 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.70 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.71 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.72 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.74 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.76 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.77 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.78 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.79 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.80 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.81 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.82 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.83 食品用香精(咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.84 鲜、冻(牛肉、鸡肉、鸭肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.85 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.86 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	浓稠状半固态或半流动液态	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≤	17 (仅适用于辣椒酱)	GB 5009.44
		20 (辣椒酱除外)	
水分, g/100g	≤	85	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
纳他霉素残留量, mg/kg (仅适用于沙拉酱)	≤	10	GB/T 21915
二氧化钛 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.246
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10	GB 5009.277
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.2 (仅适用于沙拉酱)	
	≤	0.5 (除沙拉酱之外的其他产品)	
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.5	
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;			
b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验;			
c 适用于含油型复合调味料的检验, 使用发酵型配料 (黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱) 和酸性配料 (如食醋、冰乙酸、			

酸度调节剂等)的,酸价不适用;

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 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	1	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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价(限含油型产品)、过氧化值(限含油型产品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、味精、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、白酒、米酒、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、鲜、冻（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、切割、熟制）、大豆蛋白粉、麦芽糊精、鸡蛋、洋葱、黑胡椒、白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇（经预处理）、番茄（预处理）、香辛料或其粉[洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、茼蒿、芹菜、八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂叶、辣椒、辣根、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、多香果、荜茇、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴中的一种或几种]、白果、白芷、白茅根、橘皮（陈皮）、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、鸡肉粉、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加蚝汁（蚝、水、食用盐）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱）、辣椒红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食品用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、灌装、封口、包装加工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。