



412275S-2021



河南恒都兴农食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2021

复合调味酱

2021-09-26 发布

2021-09-26 实施

河南恒都兴农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒都兴农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘英伟。

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。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（经解冻或不解冻、清洗、绞肉）、生活饮用水、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香菇、杏鲍菇中的多种或全部为主要原料，添加蚝油、牛骨鲜汤（饮用水、牛骨、牛肉、牛油、食用盐、蚝油、白砂糖、香辛料）、牛骨、牛油、豆瓣酱、豆豉、家乐干锅酱（水、植物油、谷氨酸钠、白砂糖、食用盐、辣椒片、羊角辣椒酱、酿造酱油、洋葱、大蒜、黄豆酱、花生酱、香辛料、甜椒、酵母抽提物、豆豉、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、磷脂、食用香精）、花生酱、黄豆酱、番茄酱、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酱油、酿造酱油、白醋、料酒、葡萄酒、红酒、味精、花生碎、芝麻、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆分离蛋白、香辣红油（菜籽油、辣椒面、白芝麻、香辛料）、辣椒、生姜、洋葱、大蒜、大葱、胡萝卜、芹菜、香辛料及粉（月桂叶、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荳蔻、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、茴香、多香果、洋葱、蒜、姜中的几种）、罗汉果、白芷、陈皮、酵母抽提物、乙基麦芽酚、柠檬酸、黄原胶、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、氯化钾、乳酸钠、食用香精（牛肉香精、香葱香精中的一种或两种）中的几种，经预处理、配料、炒制搅拌、灌装、杀菌、冷却、包装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。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 家乐干锅酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.12 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 葡萄酒、红酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.34 香辣红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 辣椒、生姜、洋葱、大蒜、大葱、胡萝卜、芹菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 香辛料及粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 罗汉果、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.55 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.56 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.57 食用香精（牛肉香精、香葱香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 牛骨鲜汤（饮用水、牛骨、牛肉、牛油、食用盐、蚝油、白砂糖、香辛料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.61 牛油应符合 GB 10146 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，允许固液分层	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一白色搪瓷盘内，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，色泽均匀一致	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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	≤ 70.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价 ^a （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
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
总磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 不适用于添加豆瓣酱、黄豆酱、豆豉的产品检验； 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（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

即食类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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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。					

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、酸价（不适用于添加豆瓣酱、黄豆酱、豆豉的产品检验）、过氧化值、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（经解冻或不解冻、清洗、绞肉）、生活饮用水、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香菇、杏鲍菇中的多种或全部为主要原料，添加蚝油、牛骨鲜汤（饮用水、牛骨、牛肉、牛油、食用盐、蚝油、白砂糖、香辛料）、牛骨、牛油、豆瓣酱、豆豉、家乐干锅酱（水、植物油、谷氨酸钠、白砂糖、食用盐、辣椒片、羊角辣椒酱、酿造酱油、洋葱、大蒜、黄豆酱、花生酱、香辛料、甜椒、酵母抽提物、豆豉、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、磷脂、食用香精）、花生酱、黄豆酱、番茄酱、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酱油、酿造酱油、白醋、料酒、葡萄酒、红酒、味精、花生碎、芝麻、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆分离蛋白、香辣红油（菜籽油、辣椒面、白芝麻、香辛料）、辣椒、生姜、洋葱、大蒜、大葱、胡萝卜、芹菜、香辛料及粉（月桂叶、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荳蔻、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、蒔萝、多香果、洋葱、蒜、姜中的几种）、罗汉果、白芷、陈皮、酵母抽提物、乙基麦芽酚、柠檬酸、黄原胶、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、氯化钾、乳酸钠、食用香精（牛肉香精、香葱香精中的一种或两种）中的几种，经预处理、配料、炒制搅拌、灌装、杀菌、冷却、包装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。

河南恒都兴农食品有限公司