



413095S-2022

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0003S-2022

复合调味汁

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩，闫鸿飞，李思，苗育峰，叶新悦。

H N
Q B

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精、酱油（生抽、老抽）、蒸鱼豉油、食醋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、番茄酱、大豆油、芝麻香油、藤椒油、鸡精调味料、鸡粉调味料、芝麻酱、辣椒（整的或粉状）、外购复合调味料（美极鲜味汁液）、香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、香菜籽、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】、白芷、白果、罗汉果、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、青椒、芹菜、红萝卜中的一种或几种为辅料，经预处理、配料、（加热）浸泡或（不加热）浸泡、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味汁。

复合调味汁按配料不同分为：蒸鱼豉油、麻辣凉面汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 酱油（生抽、老抽）、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.5 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.15 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.16 复合调味料（美极鲜味汁液）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.17 香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、香菜籽、芫荽、香茅、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 白芷、白果、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.19 洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、青椒、芹菜、胡萝卜应新鲜、清洁卫生，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 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	液体	取适量样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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/100 mL	≤	22.0	GB 5009.44
^a 氨基酸态氮（以N计）， g/100 mL	≥	0.02	GB 5009.235
总酸（以乙酸计）， g/100 mL		0.1-5.0	GB 12456
无机砷（以As计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）， (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
注：a 仅适用于以酱油、蒸鱼豉油为主料的产品；			
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品的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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于以酱油、蒸鱼豉油为主料的产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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、食用盐、味精、酱油（生抽、老抽）、蒸鱼豉油、食醋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、番茄酱、大豆油、芝麻香油、藤椒油、鸡精调味料、鸡粉调味料、芝麻酱、辣椒（整的或粉状）、外购复合调味料（美极鲜味汁液）、香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、香菜籽、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】、白芷、白果、罗汉果、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、青椒、芹菜、红萝卜中的一种或几种为辅料，经预处理、配料、（加热）浸泡或（不加热）浸泡、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味汁。

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。

宜阳大张食品有限公司