



410091S-2022



民权县保富食品有限公司企业标准

Q/MBS 0002S-2022

---

# 臭豆酱（半固态复合调味料）

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

---

民权县保富食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由民权县保富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦保富。

H N

Q B

# 臭豆酱（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了臭豆酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆豉为主要原料，加入食用盐、生活饮用水、植物油【菜籽油、大豆油、芝麻油（香油）中的一种或几种】、花生（炒熟、粉碎）、辣椒、姜、大蒜、葱、香辛料【高良姜、砂仁、桂皮、肉桂、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种】、栀子、陈皮、山楂、鸡精调味料、白酒、红油（外购，见附录A）、自制红油【以菜籽油、干辣椒为主要原料，加入芝麻、食用盐、白砂糖、葱、大蒜、姜、香菜、花椒、八角、桂皮、月桂叶（香叶）、山柰，经配料，炸制、过滤而成】、味精、柠檬酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类臭豆酱（半固态复合调味料）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：臭豆酱（半固态复合调味料）、麻辣臭豆酱（半固态复合调味料）、香辣臭豆酱（半固态复合调味料）、豉香臭豆酱（半固态复合调味料）、红油臭豆酱（半固态复合调味料）、酒香臭豆酱（半固态复合调味料）。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

2.1.1 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 辣椒、大蒜、姜、葱、香菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 香辛料【干辣椒、高良姜、砂仁、桂皮、肉桂、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒、山柰】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 栀子、陈皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.17 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.19 白酒应符合GB 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.20 红油(外购)应符合DBS50/ 024的规定,或应符合Q/WS 0001S的规定,见附录A。
- 2.1.21 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 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	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味	
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 $\leq$	25	GB 5009.44
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.121

注:本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于含油型臭豆酱(半固态复合调味料)的产品。

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

即食类产品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	$10^4$	$10^5$	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	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	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	1000	GB 4789.10

注: <sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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: 出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、过氧化值(仅适用于含油性臭豆酱(半固态复合调味料))、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

备案号: 34202005451S  
安徽省食品安全企业标准备案服务平台  
备案生效日期: 2020年11月28日

**Q/WS**

**合肥旺胜油脂有限公司企业标准**

Q/WS 0001S—2020  
代替 Q/WS 0001S-2019

**食用调味油**

安徽省卫生健康委员会

2020-11-17发布

2020-12-17实施

合肥旺胜油脂有限公司

发布



## 前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本标准代替Q/WS 0001S-2019《食用调味油》（标准备案号：340120190141S，有效期限2021年04月14日）相比，主要变化如下：

——修改第3章术语及定义；

——对第4章原辅料更新、调整；

——规范性引用文件规范、更新、调整；

——更改理化指标数值；

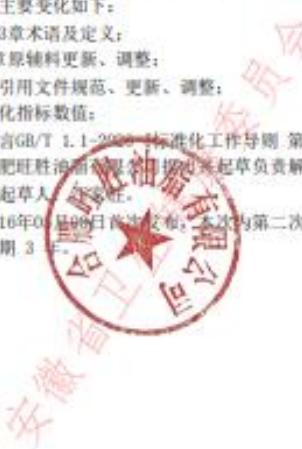
——更新前言GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准由合肥旺胜油脂有限公司起草负责解释。

本标准主要起草人：王永红。

本标准于2016年01月09日首次发布，本2021年第二次修订。

本标准有效期3年。



## 食用调味油

### 1 范围

本标准规定了调味油的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第3章定义产品的生产、销售、检验。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5524 动植物油脂 手样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21725 天然香辛料 分类
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称



Q/MBS 0001S—2020

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)  
 GB/T 30383 生姜  
 GB/T 30391 花椒  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 1194 大蒜  
 NY/T 493 胡萝卜  
 NY/T 1071 芹菜  
 NY/T 1509 绿色食品 芝麻及其制品  
 NY/T 1835 大葱等级规格  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局[2006]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》  
 国家质量监督检验检疫总局[2009]第12号令《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 食用调味油

以食用植物油为原料(原料品种可根据生产要求单一或搭配组合),加入或不加入香辛料(如:红辣椒、花椒、藤椒、麻椒、大蒜、生姜、大葱、洋葱、小葱、八角、香叶、茴香、香菜),芝麻、胡萝卜、芹菜、食用盐等辅料的一种或多种,添加或不添加食用香精等食品添加剂,经处理、粉碎、油炸、冷却、过滤、调配、包装等工艺制成的各种不同口味的食用调味油(如:红辣椒油、花椒油、藤椒油、麻椒油、麻辣油、火锅调味油、复合调味油等其它类型品名的食用调味油等)。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定。不得添加非食用物质;不得掺有非食用物质;不得掺用食用油脂;食用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定;使用的食品包装材料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.2 原辅料

##### 4.2.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.2.3 红辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

#### 4.2.4 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定。

#### 4.2.5 藤椒、麻椒、芹菜

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

#### 4.2.6 香叶、茴香、香菜

应符合 GB/T 12729.1、GB/T 21725 及国家有关规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 4.2.7 大蒜

应符合 GB/T 1194 的规定。

#### 4.2.8 生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

#### 4.2.9 大葱、小葱

应符合 NY/T 1835 的规定。

#### 4.2.10 洋葱

应符合 NY/T 1071 的规定。

#### 4.2.11 八角

应符合 GB/T 7652 的规定。

#### 4.2.12 芝麻

应符合 NY/T 1509 的规定。

#### 4.2.13 胡萝卜

应符合 NY/T 493 的规定。

#### 4.2.14 芹菜

应符合 NY/T 493 的规定。

#### 4.2.15 胡萝卜

应符合 NY/T 493 的规定。

#### 4.2.16 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。



Q/WS 0001S—2020

## 4.2.17 食用香精

应符合 GB 30616 的规定。

## 4.3 生产工艺

原料前处理→粉碎→油炸→冷却→过滤→包装→检验→入库。

## 4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	GB/T 5525
滋味、气味	具有该产品正常的滋味和气味, 无焦臭、酸败味及其他异味	
透明度	澄清透明	
杂质	无正常视力可见杂质	

## 4.5 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
水分及挥发物, %	0.8	GB 5009. 236
酸价(以 KOH 计), mg/g	3.0	GB 5009. 229
过氧化值, g/100g	0.25	GB 5009. 227
溶剂残留, mg/kg	20	GB 5009. 262
总砷(以 As 计), mg/kg	0.09	GB 5009. 11
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.9	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	5	GB 5009. 22
苯并[a]芘, $\mu$ g/kg	5	GB 5009. 27
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。	

## 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局【2006】第75号令《定量包装商品计量监督规定》的规定。

## 5 食品添加剂

## 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

## 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委关于食品添加剂公告的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

Q/WS 0001S—2020

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 批次的确定和抽样

#### 7.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

#### 7.1.2 抽样

随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份备查。或按照 GB/T 5524 标准执行。

### 7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。检验项目：感官、净含量、水分及挥发物、酸价过氧化值。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时；
- 原料产地环境发生重大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- 型式检验解年最少应进行一次。

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

## 8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

### 8.1 标签、标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2009]第123号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

### 8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.3 运输、贮存和产品召回管理



Q/WS 0001S—2020

按 GB 14881、《食品召回管理办法》等有关规定执行。

8.4 保质期

符合本标准规定条件时，保质期：18 个月。



安徽省卫生健康委员会监制

## 编制说明

本标准适用于以豆豉为主要原料，加入食用盐、生活饮用水、植物油【菜籽油、大豆油、芝麻油（香油）中的一种或几种】、花生（炒熟、粉碎）、辣椒、姜、大蒜、葱、香辛料【高良姜、砂仁、桂皮、肉桂、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种】、栀子、陈皮、山楂、鸡精调味料、白酒、红油（外购，见附录A）、自制红油【以菜籽油、干辣椒为主要原料，加入芝麻、食用盐、白砂糖、葱、大蒜、姜、香菜、花椒、八角、桂皮、月桂叶（香叶）、山柰，经配料，炸制、过滤而成】、味精、柠檬酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类臭豆酱（半固态复合调味料）。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，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。

民权县保富食品有限公司

QB