



411456S-2022



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0009S-2022

复合调味酱（半固态复合调 味料）

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A、附录B为规范性附录。

本标准由濮阳市恒远食品有限公司、河南国德标检测技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建、魏磊娜、韩哲慧、吴小燕。

H N

Q B

复合调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、芝麻油、菜籽油、藤椒油、猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、生活饮用水、芝麻、黄豆酱、豆瓣酱、海鲜酱、甜面酱、果葡糖浆、酿造酱油、料酒、蚝油、酿造食醋、番茄酱、番茄沙司、芝麻酱、泡椒、鲜辣椒、榨菜、酸菜、腌制萝卜、腌制辣椒、韭花酱、香菇、花生、辣椒酱、黄酒、豆腐乳、花生酱、大枣、桂圆、枸杞、茶树菇、羊肚菌、海参、鱿鱼、鸡精、木耳、金针菇、冻虾仁、虾皮、海带、裙带菜、生蚝、食用盐、白砂糖、味精、复合调味料（高汤、红腐乳粉）、酵母抽提物、葱、洋葱、姜、蒜、香辛料（高良姜、花椒、小茴香、桂皮、八角、山奈、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拔、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、孜然、辣椒、辣椒粉、蒜粉）、芥末、白芷、陈皮、山楂、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉中的几种为原料，加入或不加入食品用香精（肉味精粉、精油、肉味精膏）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乳酸链球菌素、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、胭脂红、柠檬酸、红曲米、三聚磷酸钠、明胶、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经前处理，干燥，粉碎或不粉碎、炒制或不炒制、调配、罐装杀菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同可分为：拌面酱、糖醋料、凉皮料、复合调味酱（炖卤肉料、炒菜料）、酸菜鱼料、复合调味酱（蒸肉粉料、酱料）、烧烤酱、复合调味酱（火锅汤料、蘸料、小龙虾料）、复合调味酱（酸辣汤用调味料、酸汤肥牛用调味料、牛肉羹用调味料）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油、菜籽油、芝麻油应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.2 牛油、鸡油、猪油、鸭油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 藤椒油应符合Q/XRY 0026S的规定，见附件A。
- 2.1.4 猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.6 香辛料（高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拔、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、孜然、辣椒、辣椒粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 海鲜酱应符合Q/HT 0019S的规定，见附件B。
- 2.1.8 番茄沙司应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.9 泡椒、榨菜、酸菜、腌制萝卜、腌制辣椒、韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.10 鲜辣椒应新鲜、无污染，并符合GB 2762、GB 2763。的规定。

- 2.1.11 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.12 葱、蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和GB 2717的规定。
- 2.1.14 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296的规定。
- 2.1.25 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 山楂应符合GH/T 1159的规定。
- 2.1.27 芥末应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.29 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.32 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 陈皮、白芷、大枣、枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.38 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.39 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。

- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.46 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.47 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.48 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.49 香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.50 花生应符合GB/T 1532的和GB 19300规定。
- 2.1.51 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.52 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.54 玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.55 冻虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。
- 2.1.56 虾皮应符合SC/T 3205 的规定。
- 2.1.57 海带应符合GB/T 20554的规定。
- 2.1.58 裙带菜应符合GB/T 25166的规定。
- 2.1.59 生蚝应符合GB/T 20552的规定。
- 2.1.60 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.61 海参应符合GB 31602的规定。
- 2.1.62 鱿鱼应符合SC/T 3122 的规定。
- 2.1.63 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.66 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.67 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.68 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.69 红曲米应符合GB 1886.19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 | 取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味， |
| 色 泽 | 具有产品原料应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品原料应有的气、滋味、无异味 | |

| | | |
|-----|-----------|---------------|
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | 然后以温开水漱口，品其滋味 |
|-----|-----------|---------------|

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 | ≤ 85.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 40 | GB 5009.44 |
| ^c 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 5.0 (仅限含油型) | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 (仅限含油型) | GB 5009.227 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| ^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| ^b β-胡萝卜素, g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.83 |
| ^b 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.35 |
| ^b 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.35 |
| ^a 甲基汞 (以Hg计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| ^b 茶多酚 (以儿茶素计), g/kg | ≤ 0.1 | SN/T 3848 |
| ^b 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.256 |
| <p>注: a仅适用于添加水产动物及其制品的产品。 b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 c使用发酵型配料 (甜面酱) 和酿造食醋的产品除外。 *指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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。</p> | | |

2.4 微生物限量

即食类产品、水产调味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 ^a 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, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

| | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|------|------------|
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 副溶血性弧菌 ^b , MPN/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.7 |
| <p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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。</p> <p>注 3: b 仅适用于水产调味品。</p> | | | | | |

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

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

非含油型复合调味酱(即食类、水产调味品)出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

含油型复合调味酱(即食类、水产调味品)出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料(甜面酱)和酿造食醋的产品除外】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

非含油型复合调味酱(非即食类)出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。

含油型复合调味酱(非即食类)出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料(甜面酱)和酿造食醋的产品除外】、过氧化值。

型式检验按国家相关规定执行。

国家食品安全企业标准

Q/XRY

成都新润油脂有限责任公司企业标准

Q/XRY0026S-2020



2020-07-23 发布

2020-08-13 实施

成都新润油脂有限责任公司 发布

附录A

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020



| | |
|---------------------------|----|
| 前言..... | 11 |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 4 |
| 3 技术要求..... | 5 |
| 4 检验规则..... | 9 |
| 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... | 10 |

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020



1 范围

本标准规定了调味品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以香辛料（或辐照香辛料）与食用植物油脂【玉米油、大豆油、菜籽油、米糠油、起酥油、棕榈油、棉籽油、葵花籽油、油茶籽油、芝麻油、番茄籽油、橄榄油、油橄榄果渣油、食用植物调和油、芝麻调和油中的一种或多种】、非即食型无渣火锅底料中的一种或多种】为原料，辅以或不辅以味精、食用盐、咖喱粉、新资源食品【番茄籽油、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、清酒乳杆菌、海藻糖、线叶金雀花、塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳、罗伊氏乳杆菌、蛹虫草、植物甾烷醇酯、壳寡糖、水飞蓟籽油、柳叶蜡梅、杜仲雄花、乳酸片球菌、戊糖片球菌、磷虾油、马克斯克鲁维酵母、显齿蛇葡萄叶、裸藻、1,6-二磷酸果糖三钠盐、丹凤牡丹花、狭基线纹香茶菜、长柄扁桃油、光皮楝木果油、青钱柳叶、低聚甘露糖、茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、蔗糖聚酯、梨果仙人掌（米邦塔品种）、人参（人工种植）、中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽、抗性糊精、平卧菊三七、大麦苗、蚌肉多糖、玛咖粉、元宝枫籽油、牡丹籽油、翅果油、β-羟基-β-甲基丁酸钙、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖、磷脂酰丝氨酸、金花茶、显脉旋覆花（小黑药）、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物、针叶樱桃果、DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇酯、植物甾醇、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、茶叶籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、酸角、γ-氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌、杜仲籽油、菊粉、多聚果糖、低聚半乳糖、副干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、植物乳杆菌、植物乳杆菌、珠肽粉、低聚木糖、透明质酸钠、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、短梗五加、库拉索芦荟凝胶、嗜酸乳杆菌、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉中的一种或多种】、药食同源【八角、茴香、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、百合、薄荷、薄荷、葶苈、布渣叶（破布叶）、草果、赤小豆、刀豆、代代花、淡竹叶、淡豆豉、当归、丁香、阿胶、佛手、茯苓、蜂蜜、榧子、蝮蛇、粉葛（甘葛藤）、覆盆子、甘草、枸杞子、高良姜、葛根、花椒、荷叶、黄芥子、黄精、黑胡椒、槐米、火麻仁、槐花、玫瑰花、藿香、决明子、鸡内金、金银花、姜、桔红、桔梗、菊花、菊苣、姜黄、橘皮、昆布、龙眼肉、罗汉果、莱菔子、莲子、马齿苋、木瓜、牡蛎、麦芽、胖大海、蒲公英、芡实、青果、肉豆蔻、肉桂、人参、沙棘、砂仁、桑叶、桑椹、酸枣仁、山药、山楂、松花粉（马尾松）、山奈（沙姜、山辣）、三奈子、三鞭、三鞭、三奈、山辣）、山银花（山花、南银花、山金银花、土忍冬、土银花、华南忍冬、菴腺忍冬）、桃仁、乌梢蛇、乌梅、小茴香、杏仁、香椿、香薷、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、小薊、西红花（藏红花）、夏枯草、玉竹、余甘子、郁李仁、鱼腥草、益智仁、薏苡仁、芫荽、油松（同属种植物）、枣、枳椇子、榧子、紫苏、紫苏籽中的一种或多种】中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经前处理（挑选、成型、调配）、熬油、炒制（炼制）、浸提（焖制）、过滤、调配混合、过滤、内包（灌装）、外包而成的即食型调味品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 1537 棉籽油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.202 食品安全国家标准 食用油中极性组分(PC)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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 10464 葵花籽油
- GB/T 11765 油茶籽油
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14891.4 辐照香辛料类卫生标准
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15680 棕榈油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 19111 玉米油
- GB/T 19112 米糠油
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- LS/T 3252 番茄籽油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《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令【2009】第123号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典(2020年版一部)》

《国家卫健委公告(2004第17号)》

《国家卫健委公告(2008第12号)》

《国家卫健委公告(2008第20号)》

《国家卫健委公告(2009第5号)》

《国家卫健委公告(2009第12号)》

《国家卫健委公告(2009第18号)》

《国家卫健委公告(2010第3号)》

《国家卫健委公告(2010第9号)》

《国家卫健委公告(2010第15号)》

《国家卫健委公告(2010第17号)》

《国家卫健委公告(2011第1号)》

《国家卫健委公告(2011第9号)》

《国家卫健委公告(2011第13号)》

《国家卫健委公告(2012第2号)》

《国家卫健委公告(2012第8号)》

《国家卫健委公告(2012第16号)》

《国家卫健委公告(2012第17号)》

《国家卫健委公告(2012第19号)》

《国家卫健委公告(2013第1号)》

《国家卫健委公告(2013第10号)》

《国家卫健委公告(2013第16号)》

《国家卫健委公告(2014第06号)》

《国家卫健委公告(2014第10号)》

《国家卫健委公告(2014第12号)》

《国家卫健委公告(2014第15号)》

《国家卫健委公告(2014第20号)》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 辐照香辛料应符合 GB 14891.4 的规定。

3.1.3 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2004第17号)》的规定。

3.1.4 低聚木糖、透明质酸钠、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、短梗五加、库拉索芦荟凝胶、嗜酸乳杆菌应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2008第12号)》的规定。

3.1.5 低聚半乳糖、副干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、植物乳杆菌、植物乳杆菌、珠肽粉应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2008第20号)》的规定。

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020

- 3.1.6 菊粉、多聚果糖应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2009第5号)》的规定。
- 3.1.7 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌、杜仲籽油应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2009第12号)》的规定。
- 3.1.8 茶叶籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、酸角应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2009第18号)》的规定。
- 3.1.9 DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇酯、植物甾醇、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草(仙草)应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2010第3号)》的规定。
- 3.1.10 金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、针叶樱桃果应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2010第9号)》的规定。
- 3.1.11 磷脂酰丝氨酸应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2010第15号)》的规定。
- 3.1.12 雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2010第17号)》的规定。
- 3.1.13 翅果油、 β -羟基- β -甲基丁酸钙应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2011第1号)》的规定。
- 3.1.14 元宝枫籽油、牡丹籽油应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2011第9号)》的规定。
- 3.1.15 玛咖粉应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2011第13号)》的规定。
- 3.1.16 蚌肉多糖应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2012第2号)》的规定。
- 3.1.17 平卧菊三七、大麦苗应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2012第8号)》的规定。
- 3.1.18 中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽、抗性糊精应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2012第16号)》的规定。
- 3.1.19 人参(人工种植)应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2012第17号)》的规定。
- 3.1.20 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、蔗糖聚酯、梨果仙人掌(米邦塔品种)应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2012第19号)》的规定。
- 3.1.21 茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2013第1号)》的规定。
- 3.1.22 裸藻、1,6-二磷酸果糖三钠盐、丹凤牡丹花、狭基线纹香茶菜、长柄扁桃油、光皮楝木果油、青钱柳叶、低聚甘露糖应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2013第10号)》的规定。
- 3.1.23 磷虾油、马克斯克鲁维酵母、显齿蛇葡萄叶应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2013第16号)》的规定。

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020

- 3.1.24 亮寡糖、水飞蓟籽油、柳叶蜡梅、杜仲雄花、乳酸片球菌、戊糖片球菌应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2014第6号)》的规定。
- 3.1.25 塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳、罗伊氏乳杆菌、蛹虫草、植物甾烷醇酯应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2014第10号)》的规定。
- 3.1.26 线叶金雀花应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2014第12号)》的规定。
- 3.1.27 海藻糖应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2014第15号)》的规定。
- 3.1.28 番茄籽油、枇杷叶、湖北海棠(茶海棠)叶、竹叶黄酮、燕麦 β -葡聚糖、清酒乳杆菌应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、《国家卫健委公告(2014第20号)》的规定。
- 3.1.29 八角、茴香、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、百合、薄荷、薄荷花、蕲艾、布渣叶(破布叶)、草果、赤小豆、刀豆、代代花、淡竹叶、淡豆豉、当归、丁香、阿胶、佛手、茯苓、蜂蜜、榧子、蝮蛇、粉葛(甘葛藤)、覆盆子、甘草、枸杞子、高良姜、葛根、花椒、荷叶、黄芥子、黄精、黑胡椒、槐米、火麻仁、槐花、玫瑰花、藿香、决明子、鸡内金、金银花、姜、桔红、桔梗、菊花、菊苣、姜黄、橘皮、昆布、龙眼肉、罗汉果、莱菔子、莲子、马齿苋、木瓜、牡蛎、麦芽、胖大海、蒲公英、芡实、青果、肉豆蔻、肉桂、人参、沙棘、砂仁、桑叶、桑椹、酸枣仁、山药、山楂、松花粉(马尾松)、山奈(沙姜、山辣、三奈子、三赖、三藜、三奈、山辣)、山银花(山花、南银花、山金银花、土忍冬、土银花、华南忍冬、菰腺忍冬)、桃仁、乌梢蛇、乌梅、小茴香、杏仁、香椿、香薷、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、小蓟、西红花(藏红花)、夏枯草、玉竹、余甘子、郁李仁、鱼腥草、益智仁、薏苡仁、芫荽、油松(同属种植物)、枣、枳椇子、栀子、紫苏、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典(2020年版一部)》、相应产品标准、或经备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.31 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.33 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.34 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.35 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.36 米糠油应符合 GB/T 19112 的规定。
- 3.1.37 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 3.1.38 棉籽油应符合 GB/T 1537 的规定。
- 3.1.39 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.40 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 3.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.42 番茄籽油应符合 LS/T 3252 的规定。
- 3.1.43 橄榄油、油橄榄果渣油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.44 食用植物调和油、芝麻调和油、应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.45 非即食型无渣火锅底料经备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.46 食品添加剂应符合 GB 2760、相应产品标准、或经备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.47 食品用香料应符合 GB 29938、相应产品标准、或经备案有效的企业标准的规定。

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020

3.1.48 食品用香精应符合 GB 30616、相应产品标准、或经备案有效的企业标准的规定。

3.1.49 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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 |
|---------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 色泽 | 呈该产品特有的色泽 | 取适量样品，在充足的自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其色泽、组织形态/性状、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。 |
| 组织形态/性状 | 常温下油状 | |
| 滋、气味 | 具有本产品特有的香气，无异味，无哈喇味，无霉变 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

3.3 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/% | ≤ 19 | GB 5009.236 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 溶剂残留量/(mg/kg) | ≤ 20 | GB 5009.262 |
| 极性组分/% | ≤ 27 | GB 5009.202 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.98 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | | |
| 植物油脂(花生油、玉米油除外) | ≤ 10 | GB 5009.22 |
| 花生油、玉米油 | ≤ 20 | |

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示) | | | | 检验方法 |
|--------------|-------------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 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 |

备注: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值; 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.5 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 4 致病菌限量

| 致病菌指标 | 采样方案及限量* | | | | 检验方法 |
|----------|----------|---|-----------------------|-----------------------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 10 ² CFU/g | 10 ⁴ CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值; *样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行;

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 等国家标准和国家有关规定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量、标签。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

4.3.2 型式检验为本标准3.2(感官要求)、3.3(理化指标)、3.4(微生物限量)、3.5(致病微生物限量)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg(不低于8个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg(不低于16个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

国家食品安全企业标准

Q/XRY0026S-2020

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，在不同包装材料与不同包装规格的前提下，保质期分别：3 个月，6 个月，9 个月，12 个月，18 个月。

H N

Q B

四川省食品安全企业标准备案登记表

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 企业名称 | 成都新润油脂有限责任公司 | | |
| 注册地址 | 成都市新都区木兰镇双和路99号 | | |
| 法定代表人或负责人 | 王冬香 | 手机号码 | 13618081292 |
| 食品标准名称 | 调味品 | 标准编号 | Q/XRY00265-2020 |
| 标准发布日期 | 2020年07月23日 | 标准实施日期 | 2020年08月13日 |
| 适用的食品类别 | 调味品“食用盐、香辛料类除外” | | |
| 是否为集团公司备案 | 否 | | |
| 适用单位 | 成都新润油脂有限责任公司 | | |
| 网上公示情况 | 已完成备案前公示(2020.07.24~2020.08.21),公示期间未收到意见和建议 | | |
| 食品安全相关内容 | 食品安全项目及指标值 | 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.98 | |
| | 严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标 | 依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》:铅(以Pb计)/(mg/kg)【调味品(食用盐、香辛料类除外)】 ≤ 1.0 | |
| | 其他说明 | 无 | |
| 其他食品安全相关内容 | 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | | |
| 本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。 | | | |
| 企业(盖章): 企业法定代表人或负责人签字:  2020年09月02日 | | 备案登记情况:  2020年09月15日 | |

以上备案的食品安全内容与食品安全国家标准或地方标准冲突的该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

附录B

备案号：44060193S-2019
备案日期：2019年06月05日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2019
代替 Q/HT 0019S-2018

海鲜酱

2019-04-23 发布

2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0019S 2018《海鲜酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0019S 2018的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文灿、袁勋。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S 2018、Q/HT 0019S 2015、Q/HT 0019S 2013、Q/HT 0019S 2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加或不添加白砂糖、谷氨酸钠、脱水大蒜、花生、芝麻、酿造食醋、花生油、大豆油、盐渍辣椒、红曲米、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经煮制而成的酿造酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

Q/HIT 0019S-2019

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.6 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.7 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
- 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 要求。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.11 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.12 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.13 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.14 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 3.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 3.1.16 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.17 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 3.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.19 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.20 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 3.1.21 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 3.1.22 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 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 |
|-------|----------------------|--------------------|
| 色泽 | 红褐色，有光泽 | 按GB/T 5009.40规定执行。 |
| 香气、滋味 | 鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香 | |
| 状态 | 稀稠适中，幼滑，无肉眼可见的外来杂质 | |

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/IT 0019S-2019

表2 理化指标

| 项目 | 要求 |
|-----------------------------|----------|
| 氨基酸态氮, g/100g | ≥ 0.3 |
| 食盐 (以氯化钠计), g/100g | 7.0 14.0 |
| 水分, g/100g | ≤ 70.0 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 |
| 铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.9 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 |

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示) | | | |
|----------------|----------------------------------------|---|-----|-------|
| | n | c | m | M |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 2 | 100 | 10000 |

注: a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
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。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

Q/IIT 0019S-2019

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

编制说明

本标准适用于以大豆油、芝麻油、菜籽油、藤椒油、猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、生活饮用水、芝麻、黄豆酱、豆瓣酱、海鲜酱、甜面酱、果葡糖浆、酿造酱油、料酒、蚝油、酿造食醋、番茄酱、番茄沙司、芝麻酱、泡椒、鲜辣椒、榨菜、酸菜、腌制萝卜、腌制辣椒、韭花酱、香菇、花生、辣椒酱、黄酒、豆腐乳、花生酱、大枣、桂圆、枸杞、茶树菇、羊肚菌、海参、鱿鱼、鸡精、木耳、金针菇、冻虾仁、虾皮、海带、裙带菜、生蚝、食用盐、白砂糖、味精、复合调味料（高汤、红腐乳粉）、酵母抽提物、葱、洋葱、姜、蒜、香辛料（高良姜、花椒、小茴香、桂皮、八角、山奈、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拨、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、孜然、辣椒、辣椒粉、蒜粉）、芥末、白芷、陈皮、山楂、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉中的几种为原料，加入或不加入食品用香精（肉味精粉、精油、肉味精膏）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乳酸链球菌素、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、胭脂红、柠檬酸、红曲米、三聚磷酸钠、明胶、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经前处理，干燥，粉碎或不粉碎、炒制或不炒制、调配、罐装杀菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱（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，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。