



411671S-2022



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0004S-2022

复合调味酱

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王会娟。

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。

本标准适用于以食用植物油【菜籽油、大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油中的一种或几种】、辣椒、芝麻、花生仁、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、豆瓣酱、豆豉、牛肉粒中的一种或几种为主要原料，添加洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香椿、葫芦巴、花椒、姜、麻椒、藤椒、芥末籽、橘皮（陈皮）、白芷、生活饮用水、鸡精调味料、酿造食醋、辣椒红、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酱油、肉味香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、混合炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食复合调味酱。

产品按原辅料不同可分为：香辛风味复合调味酱、香辣风味复合调味酱、麻辣风味复合调味酱、肉香风味复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油（山茶油）应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香椿、葫芦巴、花椒、姜、麻椒、藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.22 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 牛肉粒应符合 GB 2707 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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	
食用盐 (NaCl 计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价 ^b (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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), 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
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; b 其中使用发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉) 的产品, 酸价不适用。 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 规定最大 使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价 (其中使用发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉) 的产品, 酸价不适用)、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油【菜籽油、大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油中的一种或几种】、辣椒、芝麻、花生仁、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、豆瓣酱、豆豉、牛肉粒中的一种或几种为主要原料，添加洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香椿、葫芦巴、花椒、姜、麻椒、藤椒、芥末籽、橘皮（陈皮）、白芷、生活饮用水、鸡精调味料、酿造食醋、辣椒红、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酱油、肉味香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、混合炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食复合调味酱。

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，制定本企业标准，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。

河南香约调味品有限公司

QB