



412117S-2022



郑州市卓一食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2022

复合调味酱

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

郑州市卓一食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市卓一食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李柏静、包爱军。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZZS 0002S-2019。

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（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、浓缩番茄粉、番茄酱、果味酱（葡萄味爆爆珠、百香果味爆爆珠、草莓味爆爆珠、柠檬味爆爆珠中的一种）、酿造黄豆酱、郫县豆瓣酱、大豆拉丝蛋白、豆豉、蚝油、饮用水、脱水香菇、脱水大蒜、脱水姜粉、脱水洋葱粉、大蒜、葱头、干辣椒、辣椒、咸辣椒（辣椒、食用盐）、黑胡椒、酿造酱油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、小麦粉、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加浓缩牛膏（食品用膏状香精）、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、柠檬片、水果酵素原液、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、复配甜味剂【阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、食用盐、葡萄糖粉】、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、结冷胶、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳酸钙、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、食用香精（番茄味、葡萄味、百香果味、草莓味、蓝莓味、水蜜桃味、柠檬味中的一种）、酸水解植物大豆蛋白调味液中的几种，经配料、混合、炒制或不炒制、杀菌、灌装、包装而成包含两种或两种以上调味料的复合调味酱。

根据原辅料及生产工艺不同产品可分为：香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、番茄调味酱、番茄酱、茄汁面料理酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱、牛肉酱、豆豉酱、风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 浓缩番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.6 果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.7 酿造黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.9 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

- 2.1.10 浓缩牛膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.13 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 脱水香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 大蒜、葱头应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 干辣椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定
- 2.1.17 咸辣椒（辣椒、食用盐）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉）、脱水大蒜、脱水姜粉、脱水洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.28 柠檬片应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.29 水果酵素原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 复配甜味剂复配甜味剂【阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、食用盐、葡萄糖粉】应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.40 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.48 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.55 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.56 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 食用香精（番茄味、葡萄味、百香果味、草莓味、蓝莓味、水蜜味、柠檬味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 酸水解植物大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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	半固态酱状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有气味和滋味，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/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) ^a (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), g/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
诱惑红 ^b (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^b (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖) ^b , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
纽甜 ^b , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅限含油型的产品检测;</p> <p>b 仅限添加相应食品添加剂的产品检测;</p> <p>c 仅限添加酸水解植物大豆蛋白调味液的产品检测。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (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

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 中的 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	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: a 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价(仅限含油型产品)、过氧化值(仅限含油型产品)、菌落总数、大肠菌群。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（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、浓缩番茄粉、番茄酱、果味酱（葡萄味爆爆珠、百香果味爆爆珠、草莓味爆爆珠、柠檬味爆爆珠中的一种）、酿造黄豆酱、郫县豆瓣酱、大豆拉丝蛋白、豆豉、蚝油、饮用水、脱水香菇、脱水大蒜、脱水姜粉、脱水洋葱粉、大蒜、葱头、干辣椒、辣椒、咸辣椒（辣椒、食用盐）、黑胡椒、酿造酱油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、小麦粉、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加浓缩牛膏（食品用膏状香精）、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、柠檬片、水果酵素原液、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、复配甜味剂【阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、食用盐、葡萄糖粉】、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、结冷胶、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳酸钙、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、食用香精（番茄味、葡萄味、百香果味、草莓味、蓝莓味、水蜜桃味、柠檬味中的一种）、酸水解植物大豆蛋白调味液中的几种，经配料、混合、炒制或不炒制、杀菌、灌装、包装而成包含两种或两种以上调味料的复合调味酱。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市卓一食品有限公司