



411010S-2023



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0004S-2023

风味酱调味料

2023-04-25 发布

2023-04-25 实施

漯河新大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘青义。

本标准自发布实施之日起替代Q/XDC 0004S-2020。

H N
Q B

风味酱调味料

1 范围

本标准规定了风味酱调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、生活饮用水、芝麻酱、花生酱、猪肉、牛肉、鸡肉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆腐乳、番茄酱、醪糟、料酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、鸡精、味精、韭菜花、鲜辣椒、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、黄豆、花生、芝麻、玉米淀粉、干辣椒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莱兰、花椒中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种或多种为原料，加入或不加入螺蛳肉、虾粉、蚝油、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒红、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.6 猪肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.13食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19韭菜花、鲜辣椒、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20泡辣椒、泡姜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22黄豆应符合 GB/T 1352 的规定。
- 2.1.23花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.26干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29螺蛳肉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.36L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.375'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 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	浓稠状至半固态	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、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计)，g/100g	≤ 40	GB 5009.44
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^a (以Hg计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH),mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅限含有水产及其制品的产品检验。		
^b 仅适用于使用油脂的产品，使用发酵酱（黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等）的产品，不检酸价。		
^c 仅限使用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 ^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	5	0	0/25g	—	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

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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

即食产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（仅适用于有此项目的产品）、过氧化值（仅适用于有此项目的产品）、菌落总数、大肠菌群。

非即食产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（仅适用于有此项目的产品）、过氧化值（仅适用于有此项目的产品）。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、生活饮用水、芝麻酱、花生酱、猪肉、牛肉、鸡肉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆腐乳、番茄酱、醪糟、料酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、鸡精、味精、韭菜花、鲜辣椒、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、黄豆、花生、芝麻、玉米淀粉、干辣椒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种或多种为原料，加入或不加入螺蛳肉、虾粉、蚝油、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒红、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱调味料。

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》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河新大厨食品有限公司