



412454S-2023



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/QHY 0002S-2023

复合调味酱（半固态复合调 味料）

2023-08-08 发布

2023-08-08 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市恒远食品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。

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、黄豆酱、酿造酱、甜面酱、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、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、郫县豆瓣、黄酒、腐乳、花生酱、鸡精调味料、牡蛎、食用盐、白砂糖、红糖、味精、复合调味料（高汤、红腐乳粉、鸡精调味料）、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）、芥末酱、白芷、陈皮、山楂、食用葡萄糖中的几种为主要原料，添加或不添加芝麻、大枣、桂圆、枸杞、茶树菇、羊肚菌、干海参、鱿鱼、木耳、金针菇、冻虾仁、虾皮、海带、裙带菜、麦芽糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、海鲜酱为辅料，加入或不加入食品用香精（肉味精粉、精油、肉味精膏中的一种）、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、乳酸、冰乙酸、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、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、炒制或不炒制、调配、杀菌、罐装、包装而成的含两种或两种以上的调味料的即食或非即食的复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据食用方式不同可分为：即食复合调味酱（半固态复合调味料）、非即食复合调味酱（半固态复合调味料）

2 要求

2.1 原料

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NY/T 2111的规定。

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、复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 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，应符合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 食用葡萄糖应符合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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 山楂应符合GH/T 1159的规定。
- 2.1.27 芥末酱应符合SB/T 10755的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.29 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 鸡精调味料应符合 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 牡蛎应符合GB/T 20552的规定。
- 2.1.60 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.61 干海参应符合GB 31602的规定。
- 2.1.62 鱿鱼应符合SC/T 3122 的规定。
- 2.1.63 酿造酱应符合 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 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.69 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.70 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.71 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.72 郫县豆瓣应符合GB/T 20560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，然后以温开水漱口，品其滋味
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	

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	≤ 含油型: 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 含油型: 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	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
^d 展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB 5009.185

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、冰乙酸等酸性物质的产品除外。

d仅适用于添加山楂的产品检验。

*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。

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 ^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
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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。

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

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【仅限含油型, 使用发酵型配料(甜面酱)和酿造食醋、冰乙酸等酸性物质的产品除外】、过氧化值(仅限含油型)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

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、黄豆酱、酿造酱、甜面酱、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、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、郫县豆瓣、黄酒、腐乳、花生酱、鸡精调味料、牡蛎、食用盐、白砂糖、红糖、味精、复合调味料（高汤、红腐乳粉、鸡精调味料）、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）、芥末酱、白芷、陈皮、山楂、食用葡萄糖中的几种为主要原料，添加或不添加芝麻、大枣、桂圆、枸杞、茶树菇、羊肚菌、干海参、鱿鱼、木耳、金针菇、冻虾仁、虾皮、海带、裙带菜、麦芽糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、海鲜酱为辅料，加入或不加入食品用香精（肉味精粉、精油、肉味精膏中的一种）、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、乳酸、冰乙酸、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、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、炒制或不炒制、调配、杀菌、罐装、包装而成的含两种或两种以上的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依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。