



410208S-2024



通许县栋森食品加工厂企业标准

Q/TDS 0001S-2024

复合调味酱

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

通许县栋森食品加工厂 发布

前 言

本标准由通许县栋森食品加工厂提出。

本标准起草单位：通许县栋森食品加工厂。

本标准主要起草人：张安政。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱中的几种为原料，添加小麦粉、淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）、黄豆、西瓜、芝麻、花生、香菇、生姜、葱、大蒜、洋葱、尖椒、辣椒、麻椒、花椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、小茴香、陈皮、草果、高良姜、罗汉果、紫苏、丁香、芥末籽、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、当归、甘草、百里香、姜黄、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、桔茗（孜然）、复合香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、陈皮）、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。

根据原辅料不同，分为西瓜酱、复合辣椒酱、复合麻辣酱、复合黄豆酱、复配香菇酱、复配三鲜酱。

2. 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 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 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。

- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 葱、大蒜、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.23 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 尖椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 麻椒、花椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、小茴香、陈皮、草果、高良姜、罗汉果、紫苏、丁香、芥末籽、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、当归、甘草、百里香、姜黄、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、桔茗（孜然）、复合香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、陈皮）、应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	浓稠状固液混合体，允许固液分离	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品应有的滋味和气味	
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	≤ 30	GB 5009.44
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、^a仅适用于含油型产品。其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉等）的复合调味酱，酸价不适用。

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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: ^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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, 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、酸价[仅适用于含油型产品, 其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉等）的复合调味酱, 酸价不适用]、过氧化值（仅适用于含油型产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱中的几种为原料，添加小麦粉、淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）、黄豆、西瓜、芝麻、花生、香菇、生姜、葱、大蒜、洋葱、尖椒、辣椒、麻椒、花椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、小茴香、陈皮、草果、高良姜、罗汉果、紫苏、丁香、芥末籽、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、当归、甘草、百里香、姜黄、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、桔茗（孜然）、复合香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、陈皮）、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食复合调味酱。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，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

通许县栋森食品加工厂