



413163S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0027S-2025

风味复合调味酱

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康献志。

H N

Q B

风味复合调味酱

1 范围

本标准规定了风味复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、韭花、辣椒、大蒜中的一种或多种为主要原料，经预处理，添加食用盐、白砂糖、生活饮用水、豆腐乳、鸡油、豆豉、食用植物油(大豆油)中的一种或多种为辅料，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种，经调配、炒制、灌装、封口、包装制成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的风味复合调味酱。

根据所用原料不同分为：二八酱、火锅酱、凉皮酱、火锅底料、蒜蓉酱、辣椒酱、火锅蘸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 韭花应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，
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	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 17.0	GB 5009.44
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加食用盐的产品的检验。 3、b 仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的产品，其中酸价指标不适用于使用豆腐乳、豆豉的产品的检验。 4、c 仅适用于添加该食品添加剂的产品的测定。 5、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 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 MPN 计数法
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、食用盐(仅适用于添加食用盐的产品)、酸价[仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的产品, 不适用于使用豆腐乳、豆豉的产品]、过氧化值(仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的产品)、菌落总数(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、韭花、辣椒、大蒜中的一种或多种为主要原料，经预处理，添加食用盐、白砂糖、生活饮用水、豆腐乳、鸡油、豆豉、食用植物油(大豆油)中的一种或多种为辅料，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种，经调配、炒制、灌装、封口、包装制成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的风味复合调味酱。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》的要求制定本企业标准，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。

安阳市开天调味品有限公司