辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0396 S- 2019 号

Q/CSJ

沈阳市厨世界调料厂企业标准

Q/ CSJ 0003S-2019

代替 Q/CSJ 0003S—2016

复合调味汁

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2019-10-18 发布　　2019-11-28 实施

沈阳市厨世界调料厂　　发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准污染物限量依据 GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。真菌毒素限量依据 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》制定。致病菌限量依据 GB29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》制定。微生物限量依据 GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》制定。酸价、过氧化值指标依据 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准是对 Q/CSJ 0003S -2016 的修订，修订内容如下：

——规范性引用文件中引用最新版本标准。

——规范性引用文件中增加有关引用标准。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/CSJ 0003S -2016.

本标准由沈阳市厨世界调料厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙璐明。

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以饮用水、植物油、食用动物油脂、复合调味料、酿造酱、调味品、香辛料、食用酒精、黄酒、蒸馏酒、配制酒、料酒、蚝油、鱼露、碳酸饮料、猪肉汁、鸡肉汁、牛肉汁、水产调味品、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、绵白糖、冰糖、黄糖、淀粉糖、蜂蜜、酵母抽提物、香辛料提取物、海鲜提取物、鱼骨肉提取物、鸡骨肉提取物、鸭骨肉提取物、猪骨肉提取物、牛骨肉提取物、羊骨肉提取物、浓缩果蔬汁、酱油、食醋、味精、魔芋胶中的两种以上为原料，添加食品添加剂辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、D异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、柠檬酸、苹果酸、乳酸、冰醋酸、焦糖色、红曲红、辣椒红、赤藓红、柠檬黄、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、复配着色剂、复配护色剂、复合甜味剂、复配酸度调节剂、复配膨松剂、食品用香精中的一种或几种，经前处理、混合调配、熟制、包装等工艺制成的复合调味汁。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB/T317 白砂糖

GB/T1445 绵白糖

GB1886.2 食品安全国家标准食品添加剂碳酸氢钠

GB1886.10 食品安全国家标准食品添加剂冰乙酸(又名冰醋酸)

GB1886.18 食品安全国家标准食品添加剂糖精钠

GB1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂D-异抗坏血酸钠

GB1886.34 食品安全国家标准食品添加剂 辣椒红

GB1886.37 食品安全国家标准食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)

GB1886.39 食品安全国家标准食品添加剂 山梨酸钾

GB1886.41 食品安全国家标准食品添加剂黄原胶

GB1886.64 食品安全国家标准食品添加剂 焦糖色

GB1886.169 食品安全国家标准食品添加剂卡拉胶

GB1886.171 食品安全国家标准食品添加剂5′ 呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂乳酸

GB1886.181 食品安全国家标准食品添加剂红曲红

GB1886.184 食品安全国家标准食品添加剂 苯甲酸钠

GB1886.208 食品安全国家标准食品添加剂乙基麦芽酚

GB1886.231 食品安全国家标准食品添加剂乳酸链球菌素

GB1886.232 食品安全国家标准食品添加剂羧甲基纤维素钠

GB1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB2716 食品安全国家标准植物油

GB2717 食品安全国家标准酱油

GB2718 食品安全国家标准酿造酱

GB2719 食品安全国家标准食醋

GB2720 食品安全国家标准味精

GB2757 食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒

GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB4481.1 食品安全国家标准食品添加剂柠檬黄

GB4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

GB4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验 菌落总数测定

GB4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

GB4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

GB4789.4 食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验

GB4789.7 食品安全国家标准食品微生物学检验副溶血性弧菌检验

GB4789.10 食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

GB/T4789.22 食品卫生微生物学检验调味品检验

GB4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB5009.22 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定

GB5009.227 食品安全国家标准食品中过氧化值的测定

GB5009.229 食品安全国家标准食品中酸价的测定

GB5009.235 食品安全国家标准食品中氨基酸态氮的测定

GB/T5461 食用盐

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB7101 食品安全国家标准饮料

GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB/T8967 谷氨酸钠(味精)

GB10133 食品安全国家标准水产调味品

GB10146 食品安全国家标准食用动物油脂

GB/T12729.1 香辛料和调味品 名称

GB13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T13662 黄酒

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB14963 食品安全国家标准蜂蜜

GB15203 食品安全国家标准淀粉糖

GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

GB17325 食品安全国家标准食品工业用浓缩液(汁、浆)

GB17512.1 食品安全国家标准食品添加剂赤藓红

GB/T23530 酵母抽提物

GB25540 食品安全国家标准食品添加剂乙酰磺胺酸钾

GB25544 食品安全国家标准食品添加剂 DL-苹果酸

GB25547 食品安全国家标准食品添加剂脱氢乙酸钠

GB26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB/T28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB28314 食品安全国家标准食品添加剂辣椒油树脂

GB28403 食品安全国家标准食品添加剂瓜尔胶

GB29929 食品安全国家标准食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯

GB29939 食品安全国家标准食品添加剂琥珀酸二钠

GB29945 食品安全国家标准食品添加剂槐豆胶(刺槐豆胶)

GB30616 食品安全国家标准食品用香精

GB31640 食品安全国家标准食用酒精

GB31644 食品安全国家标准复合调味料

SB/T10005 蚝油

SB/T 10324 鱼露

SB/T10371 鸡精调味料

SB/T10415 鸡粉调味料

SB/T10416 调味料酒

QB/T1173 单晶体冰糖

QB/T1174 多晶体冰糖

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 植物油:应符合 GB2716 的规定。

3.1.2 食用动物油脂:应符合 GB10146 的规定。

3.1.3 复合调味料:应符合 GB31644 的规定。

3.1.4 酿造酱:应符合 GB2718 的规定。

3.1.5 调味品、香辛料:应符合 GB/T12729.1、GB/T15691 和食品安全相关规定。

3.1.6 食用酒精:应符合 GB31640 的规定。

3.1.7 黄酒:应符合 GB13662 的规定。

3.1.8 蒸馏酒、配制酒:应符合 GB2757 的规定。

3.1.9 料酒:应符合 SB/T10416 的规定。

3.1.10 碳酸饮料:应符合 GB7101 的规定。

3.1.11 水产调味品:应符合 GB10133 的规定。

3.1.12 食用盐:应符合 GB/T5461 的规定。

3.1.13 鸡精调味料:应符合 SB/T10371 的规定。

3.1.14 鸡粉调味料:应符合 SB/T10415 的规定。

3.1.15 白砂糖:应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

3.1.16 绵白糖:应符合 GB/T1445 和 GB13104 的规定。

3.1.17 冰糖:应符合 QB/T1173、QB/T1174 和 GB13104 的规定。

3.1.18 黄糖:应符合 GB13104 的规定。

3.1.19 淀粉糖:应符合 GB15203 的规定。

3.1.20 蜂蜜:应符合 GB14963 的规定。

3.1.21 酵母抽提物:应符合 GB/T23530 的规定。

3.1.22 浓缩果蔬汁:应符合 GB17325 的规定。

3.1.23 酱油:应符合 GB2717 的规定。

3.1.24 食醋:应符合 GB2719 的规定。

3.1.25 味精:应符合 GB2720 和 GB/T8967 的规定。

3.1.26 蚝油:应符合 SB/T10005 的规定。

3.1.27 鱼露:应符合 SB/T10324 的规定。

3.1.28 猪肉汁、鸡肉汁、牛肉汁、香辛料提取物、海鲜提取物、鱼骨肉提取物、鸡骨肉提取物、鸭骨肉提取物、猪骨肉提取物、牛骨肉提取物、羊骨肉提取物、魔芋胶:应符合 GB2761、GB2762GB2763 和食品安全相关规定。

3.1.29 辣椒油树脂:应符合 GB28314 的规定。

3.1.30 山梨酸钾:应符合 GB1886.39 的规定。

3.1.31 苯甲酸钠:应符合 GB1886.184 的规定。

3.1.32 脱氢乙酸钠:应符合 GB25547 的规定。

3.1.33 呈味核苷酸二钠:应符合 GB1886.171 的规定。

3.1.34D-异抗坏血酸钠:应符合 GB1886.28 的规定。

3.1.35 乳酸链球菌素:应符合 GB1886.231 的规定。

3.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯:应符合 GB29929 的规定。

3.1.37 琥珀酸二钠:应符合 GB29939 的规定。

3.1.38 碳酸氢钠:应符合 GB1886.2 的规定。

3.1.39 羧甲基纤维素钠:应符合 GB1886.232 的规定。

3.1.40 乙基麦芽酚:应符合 GB1886.208 的规定。

3.1.41 黄原胶:应符合 GB1886.41 的规定。

3.1.42 卡拉胶:应符合 GB1886.169 的规定。

3.1.43 瓜尔胶:应符合 GB28403 的规定。

3.1.44 刺槐豆胶:应符合 GB29945 的规定。

3.1.45 柠檬酸:应符合 GB1886.235 的规定。

3.1.46 苹果酸:应符合 GB25544 的规定。

3.1.47 乳酸:应符合 GB1886.173 的规定。

3.1.48 冰乙酸:应符合 GB1886.10 的规定。

3.1.49 焦糖色:应符合 GB1886.64 的规定。

3.1.50 红曲红:应符合 GB1886.181 的规定。

3.1.51 辣椒红:应符合 GB1886.34 的规定。

3.1.52 赤藓红:应符合 GB17512.1 的规定。

3.1.53 柠檬黄:应符合 GB4481.1 的规定。

3.1.54 甜蜜素:应符合 GB1886.37 的规定。

3.1.55 糖精钠:应符合 GB1886.18 的规定。

3.1.56 安赛蜜:应符合 GB25540 的规定。

3.1.57 食品用香精:应符合 GB30616 的规定。

3.1.58 复配着色剂、复配护色剂、复合甜味剂 复配酸度调节剂、复配膨松剂:应符合 GB26687 的规定。

3.1.59 生产用水:应符合 GB5749 的规定。

3.2 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

色 泽	具有该产品应有色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	液态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
氯化物(以 C1 计)/(g/100mL)≤	12.0	GB5009.44
[a]氨基酸态氮/(g/100mL)≥	0.05	GB5009.235
[b]酸价(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB5009.229
[c]过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	GB5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB5009.12
总砷(以 As 计/(mg/kg) ≤	0.5	GB5009.11
黄曲霉毒素 B1/(ug/kg) ≤	5.0	GB5009.22
[a]仅限以酱、酱油为主要原料的产品。 [b、c]仅限含植物油的产品。		

3.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5×10^4	5×10^5	GB4789.2
大肠菌群/CFU/mL)	5	2	10	10^2	GB4789.3 平板计数法
注:[a]样品的分析及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.22 执行。					

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案[a]及限量(若非指定，均以/25mL 表示)				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g(mL)	10000CFU/g(mL)	GB4789.10(第二法)
[b]副溶血性弧菌	5	2	100MPN/g(mL)	1000MPN/g(mL)	GB4789.7
注:[a]样品的分析及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.22 执行。[b]仅适用于水产调味品。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定方法测定。

4. 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、氯化物、酸价(仅限含食用植物油的产品)、过氧化值(仅限含食用植物油的产品)、氨基酸态氮(仅限含酱、酱油的产品)、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a)产品定型投产时；

b)原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；

c)停产 6 个月以上恢复生产时；

d)出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f)国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标志、标签应符合 GB7718、GB2805 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋(瓶),应符合 GB480.7 的规定。塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T28118 的规定。包装袋应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T6543 的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥,产品采用专用运输,并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行,如遇特殊情况,必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放,不得使用有损纸箱的工具,不得抛摔。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥,具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内,严禁与 有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮,产品应离墙离地分类堆放,应有垫离架,离地 10cm,离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下。自生产之日起,冷冻-18℃～-22℃ 产品保质期为 10 个月;冷藏 0℃-4℃产品保质期为 3 个月,杀菌产品常温避光保质期为 12 个月。