

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0440 S 2019 号

Q/SSW

沈阳市于洪区盛味食品厂企业标准

Q/SSW 0002S-2019

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
地方标准冲突的，该标准即行废止。

2019-12-05 发布

2019-12-28 实施

沈阳市于洪区盛味食品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出规则编写。

本标准污染物限量依据 GB 2762-2017《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 GB 2761-2017《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 GB 29921-2013《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 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳市于洪区盛味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李红。

本标准属首次发布。

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、运输和贮存。

本标准适用于以调味品、香辛料、海鲜调味汁（鲜露汁、辣味鲜露汁）、酸水解蛋白植物调味液、酱油、食醋、料酒、蚝油两种或两种以上为主要原料，添加或不添加饮用水、蒜汁、洋葱汁、姜汁、食用植物油、食用淀粉、白砂糖、绵白糖、冰糖、黄糖、淀粉糖、白酒、清酒、黄酒、苹果醋、碳酸饮料、果蔬汁、水果粉、食用盐、蔬菜、水果、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜调味粉、酵母抽提物、鸡骨肉提取物、猪骨肉提取物、牛骨肉提取物、鱼骨肉提取物、海鲜提取物、蜂蜜、食用菌、水产制品，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、二氧化硅、三氯蔗糖、甜蜜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、赤藓红、甘草酸三钾、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬酸、冰乙酸、碳酸氢钠、食品用香精、复配着色剂、复配甜味剂，经前处理、混合调配、煮制、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/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.37 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）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 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）

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.241 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸三钾

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
- GB 18186 酿造酱油

- GB 18187 酿造食醋
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- SB/T 10336 配制酱油
- SB/T 10337 配制食醋
- SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
- 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 调味品、香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.2 海鲜调味汁、海鲜调味粉：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.3 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.4 酱油：应符合 GB 2717、GB 18186 和 SB/T 10336 的规定。
- 3.1.5 食醋：应符合 GB 2719、GB 18187 和 SB/T 10337 的规定。
- 3.1.6 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.7 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.8 蒜汁、洋葱汁、姜汁、鸡骨肉提取物、猪骨肉提取物、牛骨肉提取物、鱼骨肉提取物、海鲜提取物：应符合 GB 2762 和相关标准的规定。
- 3.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 白砂糖、绵白糖、冰糖、黄糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

- 3.1.13 白酒、清酒：应符合 GB 2757、GB 2758 的规定。
- 3.1.14 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.15 苹果醋、碳酸饮料、果蔬汁、水果粉：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.16 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.17 蔬菜、水果：应符合 GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。
- 3.1.18 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.19 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.20 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.21 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.22 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.23 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.24 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.25 水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.26 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.27 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.28 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.29 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.30 辣椒油树脂：应符合 GB 28314 的规定。
- 3.1.31 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.32 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.33 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.34 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.35 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.36 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.37 赤藓红：应符合 GB 17512.1 的规定。
- 3.1.38 甘草酸三钾：应符合 GB 1886.241 的规定。
- 3.1.39 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.40 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.41 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.42 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.43 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.44 冰乙酸（又名冰醋酸）：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.45 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.46 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.47 复配着色剂、复配甜味剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.48 生产用水：应符合 GB 5749 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	试验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有产品应有状态，无霉变，无正常视可见外来异物	

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 Cl ⁻ 计） / （g/100mL）	≤ 50	GB 5009.44
^a 氨基酸态氮/（g/100mL）	≥ 0.01	GB 5009.235
铅（以 Pb 计） / （mg/Kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / （mg/Kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / （ μ g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 仅限以酱、酱油为主要原料的产品。		

3.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	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
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
注：a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

表 4 致病菌限量

指 标	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以/25ml 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	—	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/ ml	10000 CFU/ml	GB 4789.10(第二法)
^b 副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/ ml	1000 MPN/ ml	GB 4789.7
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行； ^b 仅适用于水产调味品。					

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和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品种产品为一批。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后附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、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（仅限以酱、酱油为主要原料的产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 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、贮存

5.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050 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/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品包装材料采用塑料制品应符合 GB 4806.7 的规定。包装应干燥、清洁、无异味及不影响产品品质。外包装采用符合 GB/T 6543 标

准规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用车运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。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

产品不得露天堆放，应放在常温、清洁、干燥、通风的库内，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
