辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0137 S- 2020 号

# Q/SHC

# 沈阳惠成调料有限公司企业标准

Q/SHC 0005S-2020

代替 Q/SHC 0005S-2017

# 惠成复合调味料

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。

2020-04-03 发布　　2020-06-04 实施

沈阳惠成调料有限公司　　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》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，酸价、过氧化值参考 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》制定 ，菌落总数、大肠菌群指标参考 NY/T 1886-2010 《绿色食品 复合调味料》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。其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/SHC 0005S-2017《惠成菜系调味料》。

本标准与Q/SHC 0005S-2017相比主要变化如下：

——修改了标准名称

——增加了适用单位；

——核查了规范性引用文件；

——修改了标准范围

——修改了标准产品分类

——修改了标准理化指标

——修改了标准出厂检验项目

本标准由沈阳惠成调料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁乃鹏

本标准适用以下单位：

沈阳惠成调料有限公司

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

-Q/HC.J02.05-2004

-Q/HC.05-2008

-Q/SHC 0005S-2010

-Q/SHC 0005S-2014

-Q/SHC 0005S-2017

# 惠成复合调味料

## 1 范围

本标准规定了惠成菜系复合调味料的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以豆瓣酱、蕃茄酱、花生酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、芝麻酱、虾酱、韭菜花、腐乳、大豆、花生、芝麻、蚕豆、食用菌、食用菌粉、蔬菜、枸杞、干制红枣、桂圆、食用盐、淀粉、小麦粉、泡椒、泡姜、泡辣椒、葱、姜、蒜、辣椒粉、辣椒、猪肉、鸡肉、牛肉、虾、干贝粉、猪骨汤，鸡骨汤、食用植物油、食用动物油、味精、酵母提取物、鸡精调味料、鱼露、蚝油、绵白糖、白砂糖、饮用水、香辛料、大豆蛋白、苹果醋、果葡糖浆、麦芽糊精、牛肉粉调味料、酿造食醋、酿造酱油、白酒、植物蛋白调味液、食用葡萄糖中的两种或多种为原料，选择性添加或不添加食品添加剂 山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、辣椒红、焦糖色、5′-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、阿斯巴甜、乙基麦芽酚、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸、甜蜜素、安赛蜜、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、食品用香精，经调配、粉碎（或不粉碎）、搅拌、炒制或炸制（或不炒制或炸制）冷却（或不冷却）、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装工艺制成的即食或非即食类惠成复合调味料。

## 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/T 317 白砂糖
GB/T 1352 大豆
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 1445 绵白糖
GB/T 1532 花生
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719 食醋卫生标准
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 4806.7　食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 食品卫生微生物学检验 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 4789.10　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
GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5009.39　酱油卫生标准的分析方法
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 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 5835　干制红枣
GB 7096　食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884　食用马铃薯淀粉
GB/T 8885　食用玉米淀粉
GB 9683　复合食品包装袋卫生标准
GB 10146　食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10459 蚕豆
GB/T 10465 辣椒干
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238　鲜、冻分割牛肉
GB/T 18186　酿造酱油
GB/T 18672　枸杞
GB 20371　食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20560　地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20880　食用葡萄糖
GB/T 20882　果葡糖浆
GB/T 20884　麦芽糊精
GB/T 21999　蚝油

GB/T 23183 辣椒粉
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30884 苹果醋饮料
GB/T 24399 黄豆酱
SC/T 3602 虾酱
NY/T 956 番茄酱
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3311 花生酱
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10324 鱼露
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
SB/T 10513 牛肉粉调味料
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(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(2009)第123号 《食品标识管理规定》

## 3 产品分类

3.1 按产品形态分为半固态复合调味料主料包、液态复合调味料主料包、固态复合调味料辅料包。

3.1.1 半固态复合调味料主料包：以豆瓣酱、蕃茄酱、花生酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、芝麻酱、虾酱、韭菜花、腐乳、大豆、花生、芝麻、蚕豆、食用菌、食用菌粉、食用盐、淀粉、小麦粉、泡椒、泡姜、泡辣椒、葱、姜、蒜、辣椒粉、牛肉、虾、干贝粉、猪骨汤，鸡骨汤、食用植物油、食用动物油、味精、酵母提取物、鸡精调味料、蚝油、绵白糖、白砂糖、酿造酱油、饮用水、香辛料、麦芽糊精中的两种或多种为原料，选择性添加食品添加剂 山梨酸钾、辣椒红、5′-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、食品用香精，经调配、粉碎（或不粉碎）、搅拌、炒制或炸制、冷却、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装工艺制成的即食或非即食类半固态复合调味料。包括红烧肉调味料、麻婆豆腐调味料、水煮鱼调味料、鱼香肉丝调味料、宫保鸡丁调味料、水煮肉片调味料、糖醋排骨调味料、麻辣烫底料、麻辣香锅底料、火锅蘸料、火锅底料、油辣椒等。

3.1.2 液态复合调味料主料包：以酿造酱油、绵白糖、食用盐、香辛料、干贝粉、鱼露、味精、大豆蛋白、苹果醋、果葡糖浆、麦芽糊精、牛肉粉调味料、食醋、白酒、植物蛋白调味液、食用葡萄糖、饮用水为原料，选择性添加食品添加剂 冰乙酸、 焦糖色、苯甲酸钠、柠檬酸、甜蜜素、安赛蜜、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠，经调配、搅拌、熬煮（或不熬煮）、冷却、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装工艺制成的即食或非即食类液态复合调味料。包括捞拌汁、冷面汤料、锅包肉汁等。

3.1.3 固态复合调味料辅料包：以香辛料、芝麻 白砂糖 食用盐 味精、花生、黄豆、食用菌、枸

杞、干制红枣、桂圆中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂乙基麦芽酚，经调配、搅拌、灌装、包装工艺制成的非即食类固态复合调味料。

3.2 按食用方法分为即食类和非即食类

4 要求

4.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

4.1.1 豆瓣酱、豆豉：应无霉变、无污染，并符合 GB 2718、GB 2762、GB 2761 及食品安全相关标准的规定。

4.1.2 蕃茄酱：应符合 NY/T 956 规定。

4.1.3 花生酱：应符合 LS/T 3311 规定。

4.1.4 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 规定。

4.1.5 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 规定。

4.1.6 虾酱：应符合 SC/T 3602 规定。

4.1.7 韭菜花、泡椒、泡姜、泡辣椒：应无霉变、无污染，并符合 GB 2714、GB 2762 及食品安全相关标准的规定。

4.1.8 腐乳：应符合 SB/T 10170 规定。

4.1.9 大豆：应符合 GB/T 1352 规定。

4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 规定。

4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 规定。

4.1.12 蚕豆：应符合 GB/T 10459 规定。

4.1.13 食用菌、食用菌粉：应符合 GB 7096 规定。

4.1.14 蔬菜、葱、姜、蒜、桂圆：应无霉变、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 及食品安全相关标准的规定。

4.1.15 枸杞：应符合 GB/T 18672 规定。

4.1.16 干制红枣：应符合 GB/T 5835 规定。

4.1.17 食用盐：应符合 GB 2721 规定。

4.1.18 淀粉：应符合 GB/T 8884、GB/T 8885 规定。

4.1.19 小麦粉：应符合 GB/T 1355 规定。

4.1.20 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 规定。

4.1.21 辣椒：应符合 GB/T 10465 规定。

4.1.22 牛肉：应符合 GB/T 17238 规定。

4.1.23 虾、干贝粉：应符合 GB 2733 规定。

4.1.24 猪骨汤，鸡骨汤：应无霉变、无污染，并符合 GB 2726、GB 2762 及食品安全相关标准的规定。

4.1.25 食用植物油：应符合 GB 2716 规定。

4.1.26 食用动物油：应符合 GB 10146 规定。

4.1.27 味精：应符合 GB 2720 的规定。
4.1.28 酵母提取物：应符合 GB/T 23530 规定。
4.1.29 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 规定。
4.1.30 鱼露：应符合 SB/T 10324 规定。
4.1.31 蚝油：应符合 GB/T 21999 规定。
4.1.32 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
4.1.33 白砂糖：应符合 GB/T 317 规定。
4.1.34 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 规定。
4.1.35 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
4.1.36 大豆蛋白：应符合 GB 20371 规定。
4.1.37 苹果醋：应符合 GB/T 30884 规定。
4.1.38 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 规定。
4.1.39 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 规定。
4.1.40 食醋：应符合 GB 2719 规定。
4.1.41 白酒：应符合 GB 2757 规定。
4.1.42 植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 规定。
4.1.43 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 规定。
4.1.44 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 规定。
4.1.45 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.46 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
4.1.47 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。

## 4.2 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 |
|---|---|---|---|---|
| | 固态复合调味料 | 半固态复合调味料 | 液态复合调味料 | 取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光线下观察组织状态、色泽、和杂质。闻其气味，品尝其滋味。 |
| 色　　泽 | 具有产品应有的色泽 | | | |
| 滋、气味 | 具有产品应有滋味、气味，鲜香、口感和顺、咸淡适宜，无异味 | | | |
| 组织形态 | 固态粉末状或小颗粒状，无结块 | 浓稠状半固态酱体、不流动的软膏体或固液混合酱体 | 流动的液态体 | |
| 杂　　质 | 无肉眼可见外来杂质 | | | |

## 4.3 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 |
|---|---|---|---|---|
| | 固态复合调味料辅料包 | 半固态复合调味料主料包 | 液态复合调味料主料包 | |
| 氯化物（以 $Cl^-$ 计）/（%） ≤ | 25.0 | | | GB 5009.44 |
| 水分/（g/100g） ≤ | 15.0 | 85.0 | - | GB 5009.3 |
| 氨基酸态氮[a]（以 N 计）/（%） ≥ | 0.01 | | | GB/T 5009.39 |
| 酸价[b]（KOH）（以脂肪计）/（mg/g） ≤ | 3.0 | | | GB 5009.229 |
| 过氧化值[b]（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.25 | | | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | | | 5009.11 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.9 | | | 5009.12 |
| a 不适用于含油型复合调味料；b 仅适用于含油型复合调味料。 | | | | |

4.4 微生物指标（只适用即食类产品）

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 菌落总数 /（CFU/g 或 CFU/mL ） ≤ | 8000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（MPN/g 或 MPN/mL） ≤ | 3.0 | GB 4789.3 |

4.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 微生物指标 | [a]采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌(/25g或25 mL) | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/g或 CFU/mL) | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.10平板计数法 |
| a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T4789.22执行 | | | | | |

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 4.7 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。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原、辅料和包装材料入库前应经企业检验部门按要求标准检验合格或查验供方提供的合格证明，方可入库使用。

### 5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化钠、水分、氨基酸态氮、即食类需检菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

**5.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。**

**5.4.2 在正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，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。

### 5.5 判定规则

产品经检验合格的，则该批产品为合格品。除微生物指标外，若有一项指标不合格，允许加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格的，则判该批产品为合格品，仍不合格的，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

销售包装标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

## 6.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683的规定，采用塑料盒包装，应符合GB 4806.7的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 6.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求，严禁挤压，运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害物质混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，常温下产品保质期 18 个月。