

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010421 S-2020 号

# Q/SSS

## 沈阳市三驾车食品厂企业标准

Q/SSS 0001S-2020

代替 Q/SSS 0001S-2017

### 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。

2020-09-11 发布

2020-11-09 实施

沈阳市三驾车食品厂 发布

## 前 言

本标准是依据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。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；过氧化值指标依据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、大肠菌群指标依据 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/SSS 0001S-2017《复合调味酱》。

本标准与 Q/SSS 0001S-2017《复合调味酱》的主要差异：

- 修改标准名称；
- 修改了前言；
- 核查并修改了规范性引用文件；
- 删除酸价、菌落总数指标。

本标准由沈阳市三驾车食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王春龙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SSS 0001S-2017

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以韭菜花酱、甜面酱、黄豆酱、柱候酱、海鲜酱、芝麻酱、豆瓣酱、花生酱、豆豉、食用盐、食糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、食品用香精、橘皮、腐乳、酱油、食醋、蚝油、食用植物油（大豆油、菜籽油、色拉油）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油）、香辛料（花椒、孜然、芝麻、辣椒等香辛料）中的一种或多种为原料，经配料、搅拌、熬制（或不熬制）、罐装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食（或不即食）的复合调味酱、麻油和油类复合调味料。

## 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 2712	食品安全国家标准 豆制品
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 2718	食品安全国家标准 酿造酱
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 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10	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 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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品

- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- QB/T 1733.4 花生酱
- SB/T 10170 腐乳
- LS/T 3220 芝麻酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- JJF 1070 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 韭菜花酱、柱候酱、海鲜酱、橘皮：应符合相应的食品安全标准。
- 3.1.2 甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱：应符合GB 2718的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 3.1.4 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 3.1.5 鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.7 味精：应符合GB 2720的规定。
- 3.1.8 豆豉：应符合GB 2712的规定。
- 3.1.9 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 3.1.10 蚝油：应符合GB 10133的规定。
- 3.1.11 食用动物油脂：应符合GB 10146的规定。
- 3.1.12 腐乳：应符合SB/T 10170的规定。
- 3.1.13 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 3.1.14 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定。
- 3.1.15 花生酱：应符合QB/T 1733.4的规定。
- 3.1.16 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.17 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。
- 3.1.18 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.19 食醋：应符合GB 2719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	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、体态, 鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有本品应有的鲜、香、辣等滋味, 无异味	
组织形态	酱体细腻均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 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NaCl计)/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
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 <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

## 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10 000 CFU/g	GB 4789.10第二法

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.22执行。

## 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 3.7 净含量偏差

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

## 3.8 生产过程

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

#### 4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

#### 4.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

#### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、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要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，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) 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、运输和贮存

#### 5.1 标志

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

#### 5.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装应牢固，密封好，无渗漏。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面10cm以上，距墙面20cm以上。严禁挤压，防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为12个月。

Q/SSS 0001S-2020