

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0436 S- 2020 号

Q/SYS0001S-2020

# 沈阳盛禾食品有限公司企业标准

Q/SYS0001S-2020

## 复合调味酱

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。



2020-09-15 发布

2020-11-16 实施

沈阳盛禾食品有限公司 发布



## 前 言

本公司新研制的复合调味酱与其他调味料在工艺、技术方面有着不同，目前尚无相应的食品安全国家标准和行业标准，为提供指导和组织生产、交货验收和监督检查，特指定此标准。

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，也参照了 GB 2762-2012《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，其余指标依据产品实际制定。

本标准由沈阳盛禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪明、韩猛、王勇、张平。

本标准属首次发布。



# 复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了复合调味酱的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于添加酿造酱、番茄酱、食糖、芝麻酱、花生酱、豆豉、酱油、食醋、食用盐、水产调味品、味增、味淋、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料等两种或两种以上调味品，添加或不添加饮用水、食用油、脱水大蒜、葱头、洋葱、姜、辣椒、禽肉及其制品、畜肉及其制品、动物性水产制品、蔬菜、香菇、食用菌、食用菌制品、藻类、藻类制品、豆类及豆制品、蛋类及蛋制品、辣椒粉、食用淀粉、腌渍辣椒、香辛料、味精、山梨酸钾、黄原胶、焦糖色、食用香精、食用香料、食品添加剂等，经调配、煮制、包装、灭菌等工艺制成的复合调味酱制品。

## 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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
- SB/T 10371 食品安全国家标准 鸡精调味料
- SB/T 10415 食品安全国家标准 鸡粉调味料
- SB/T 10458 食品安全国家标准 鸡汁调味料
- GB/T 30383 食品安全国家标准 生姜
- GB 7096 食用菌卫生标准
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋及蛋制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 23530 酵母提取物  
GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 5009.229 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 31637 食用淀粉  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
LS/T 3220 芝麻酱  
NY/T 956 番茄酱  
NY/T 958 花生酱  
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《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 第 102 号 (2007) 《食品标识管理规定》  
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 鲜、冻禽产品

应符合 GB 16869 鲜、冻禽产品

- 3.1.2 动物性水产品：应符合 GB 10136 的规定
  - 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
  - 3.1.4 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定
  - 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
  - 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
  - 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
  - 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
  - 3.1.9 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
  - 3.1.10 酵母提取物、酵母精粉：应符合 GB/T23530 的规定。
  - 3.1.11 香菇：应符合 GB 7096 的规定
  - 3.1.12 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定
  - 3.1.13 食品用香辛料：应符合 GB 29938 的规定
  - 3.1.14 乙基麦芽酚：应符合 GB 12487 的规定
  - 3.1.15 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定
  - 3.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定
  - 3.1.17 黄原胶：应符合 GB1886.41 的规定
  - 3.1.18 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定
  - 3.1.19 藻类制品：应符合 GB 19643 的规定
  - 3.1.20 蔬菜：应符合 GB 2762、GB2763 的规定
  - 3.1.21 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定
  - 3.1.22 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定
  - 3.1.23 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定
  - 3.1.24 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定
  - 3.1.25 花生酱：应符合 NY/T 958 的规定
  - 3.1.26 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定
  - 3.1.27 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定
  - 3.1.28 大蒜、洋葱：应符合 GB/T 15691 的规定
  - 3.1.29 辣椒：应符合 GB/T 15691 的规定
  - 3.1.30 调味料酒：应符合 SB/T 10371 的规定
  - 3.1.31 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定
  - 3.1.32 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定
  - 3.1.33 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定
  - 3.1.34 食糖：应符合 GB 13104 的规定
  - 3.1.35 食醋：应符合 GB/T 18187 的规定
  - 3.1.36 酱油：应符合 GB 2717 的规定
  - 3.1.37 豆制品：应符合 GB 2712 的规定
  - 3.1.38 所有原辅料还应符合相应国家标准和相关规定
- 3.2 感官要求
- 应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
组织状态	酱体, 允许有颗粒、允许有油层, 无可见外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽
香气	具有该产品应有的气味、无其它不良气味
滋味	具有该产品应有的滋味、无苦涩味、无异味

### 3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.56
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
镉 <sup>a</sup> (以 Cd 计) mg/kg ≤	0.09	GB 5009.15

a: 调味料内添加水产鱼类的产品可检测的指标, 没有标识水产鱼类的产品不检测

### 3.4 微生物指标

#### 3.4.1 菌落总数、大肠菌群指标

表 3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30	GB 4789.3

#### 3.4.2 致病菌限量

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定, 均以/25g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
*沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)
*副溶血性弧菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB/T 4789.7

注: <sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

\*副溶血性弧菌仅适用与水产品或水产调味品的产品。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

### 3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 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》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

取适量产品，将其置于洁净无色透明的容器中，于自然光或相当于自然光的室内，目测鉴别其组织状态，视其色泽、有无杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 过氧化值

按 GB5009.229 规定的方法测定。

#### 4.2.2 酸价

按 GB5009.227 规定的方法测定。

#### 4.2.3 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.4 总砷

按 GB5009.11 规定的方法测定

#### 4.2.5 镉

按 GB5009.15 规定的方法测定

### 4.3 微生物限量

#### 4.3.1 菌落总数

按 GB4789.2 规定的方法检验。

#### 4.3.2 大肠菌群

按 GB4789.3 规定的方法检验。

#### 4.3.3 致病菌

按 GB4789.4、GB4789.7、GB4789.10 规定的方法检验。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 原辅料检验

原辅料、包装材料应由厂质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可使用。

### 5.2 组批与抽样

同一班次、同一批投料生产的同一种的产品为一批。从成品中随机抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。采样数量应满足检验需要。

### 5.3 出厂检验

#### 5.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于 6 瓶（或 6 袋），样品量不少于 500 克。

### 5.3.2

出厂检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 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。运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

产品内包装采用复合食品塑料袋或聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9683 或 GB 9687 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。产品按不同批次码放整齐，离墙、离地，留有一定的货位间距。产品出库执行先产先销的原则。

产品在本标准规定的条件下运输贮存。

### 6.5 保质期

符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不超过 24 个月，以标签标注为准。