

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0077 S- 2018 号

Q/SRY

沈阳仁义调料有限公司企业标准

Q/SRY 0005S-2018

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。

2018-03-20 发布

2018-04-20 实施

沈阳仁义调料有限公司

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。

本标准污染物限量指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量指标严于国家标准，菌落总数、大肠菌群参照 DBS51/ 003-2016《食品安全国家标准 半固态复合调味料》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，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳仁义调料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石蕾、宋立群。

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。
本标准适用于以饮用水、韭菜花酱、食用盐、辣椒粉、姜粉为原料，配制而成的调味酱。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB/T4789.22 食品卫生微生物学检验调味品检验
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 4789.10 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 5009.11 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23183 辣椒粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
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：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。
 - 3.1.1 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 韭菜花酱：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.5 姜粉：应符合 NY/T 1073 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	具有该产品的色泽	自然光线下目测色泽、 状态、杂质。鼻嗅、口尝滋 气味。
滋、气味	本品固有滋、气味，无异味	
组织形态	呈粘稠或均匀的半固体状态	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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
水分（g/100g） ≤	85	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl计）/（g/100g） ≥	6	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg） ≤	5.0	GB/T 18979

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU /g）	5	2	10	10 ²	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	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
a 样品的分析与处理按 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国家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 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

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 的规定进行检测。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样品应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂须经企业质量检验部门按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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。

6 标志、包装、运输及贮存

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。包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

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，外包装材料采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房中。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在上述规定贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。
