

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 6060 S- 2018 号

Q/SSJ

沈阳市舌尖管家餐饮管理有限公司企业标准

Q/SSJ 0001S-2018

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。

2018-03-15 发布

2018-04-16 实施

沈阳市舌尖管家餐饮管理有限公司

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 2716-2005《食用植物油卫生标准》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。

本标准沈阳市舌尖管家餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐德海

本标准属首次发布。

复合调味料

1 范围

本标准规定了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、郫县豆瓣、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、牛肉、虾、干贝、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、酿造酱油、饮用水、香辛料、麦芽糊精中的两种或多种为原料，选择性添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、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（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 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- 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 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 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 4789.7 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 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/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

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 25517 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 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 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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 10170 腐乳
 SB/T 10324 鱼露
 SB/T 10371 鸡精调味料
 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 按产品形态分为固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料和食用调味油

3.1.1 固态复合调味料：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、包装工艺制成的即食或非即食类固态复合调味料。包括烧烤蘸料、焗肉料、火锅底料干料包。

3.1.2 半固态复合调味料：以豆瓣酱、蕃茄酱、花生酱、郫县豆瓣、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、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、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、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。包括牛肉酱、食用菌酱、沙茶酱、香辣酱、蒜蓉酱、火锅底料、麻辣烫底料、麻辣香锅底料、火锅蘸料、油辣椒。

3.1.3 液态复合调味料：以蔬菜、酿造酱油、白砂糖、食用盐、干贝、鱼露、味精、饮用水为原料，添加食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经调配、搅拌、熬煮、冷却、灌装、杀

菌（或不杀菌）、包装工艺制成的即食类液态复合调味料。包括海鲜汁。

3.1.1 以辣椒、香辛料、食用油为原料，经调配、油炸，过滤、冷却灌装、包装工艺制成的即食类食用调味油。包括复合调味油。

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：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 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 规定。
- 4.1.37 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。
- 4.1.38 辣椒红：应符合 GB 1886.34 规定。
- 4.1.39 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 规定。
- 4.1.40 脱氢乙酸钠：应符合 GB 2721 规定。
- 4.1.41 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 规定。
- 4.1.42 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 规定。
- 4.1.43 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 规定。
- 4.1.44 黄原胶：应符合 GB 1886.41 规定。
- 4.1.45 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 规定。
- 4.1.46 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 规定。
- 4.1.47 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 规定。
- 4.1.48 辣椒油树脂：应符合 GB 28314 规定。
- 4.1.49 食品用香精：应符合 GB 30616 规定。
- 4.1.50 生产用水：应符合 GB 5749 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	食用调味油	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膏体	流动的液态体	油状流动的液态体	
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	半固态复合调味料	液态复合调味料	食用调味油	
氯化物（以Cl计）/（%）	≤	30.0	20.0	20.0	GB 5009.44
水分/（g/100g）	≤	35		5.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以N计）/（%）	≥	0.01			GB/T 5009.39
“酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤	3.0			GB 5009.229
“过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25			GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	0.5		5009.11
无机砷 ^a （以As计）/（mg/kg）	≤			0.1	5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9			5009.12
a 仅适用于含油型复合调味料；					
b 仅适用于液态复合调味料中海鲜汁，可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷，否则，需再测定无机砷。					

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	“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
副溶血性弧菌(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.7
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行					
b仅适用于液态复合调味料中海鲜汁					

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 1806.7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 12 个月。