

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010284 S-2022 号

Q/SJT

沈阳九天食品有限公司企业标准

Q/SJT 0003S—2022

半固态复合调味酱

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。

2022-06-08 发布

2022-07-07 实施

沈阳九天食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳九天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常南。

本标准属首次发布。

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以番茄酱、沙拉酱、黄豆酱、辣椒酱、甜辣酱、芥末调味酱、咖喱酱、面酱、水、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、酱油、黄油、食醋、调味料酒、食用盐、味精、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、香辛料、芝麻、花生等坚果与籽类食品、紫菜、咖喱粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、葱、姜、蒜、洋葱、西红柿、香油、植物油、小银鱼等动物性水产干制品、蓝莓汁等水果汁、鸡骨风味高汤、白酒、酵母加工制品等中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、调配、熬制、包装、灭菌或不灭菌等工艺制作而成的半固态复合调味酱。

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/T 317 白砂糖

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 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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/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 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/T 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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品

GB/T 22266 咖喱粉

GB/T 23597 干紫菜

GB/T 24399 黄豆酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY 68 小磨香油

NY/T 956 番茄酱

NY/T 1070 辣椒酱

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10513 牛肉粉调味料

SB/T 10614 熟制花生（仁）

SB/T 10753 沙拉酱

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 原料要求

- 3.1.1 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.2 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.3 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.4 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.5 甜辣酱、芥末调味酱、咖喱酱、面酱、鸡骨风味高汤：应符合相关产品标准的规定。

- 3.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.9 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.10 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 黄油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.12 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.13 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.14 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.15 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.16 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.17 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.18 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.19 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.20 花生等坚果与籽类食品：应符合 SB/T 10614 或 GB 19300 的规定。
- 3.1.21 紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.22 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.23 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.24 葱、姜、蒜、洋葱、西红柿：应新鲜、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的规定。
- 3.1.25 香油：应符合 NY 68 的规定。
- 3.1.26 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.27 小银鱼等动物性水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.28 蓝莓汁等水果汁：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.29 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.30 酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.31 鸡精调味料：应符合 SB/T 10317 的规定。
- 3.1.32 其他原料：应符合国家相关标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、
组织状态	具有原辅料混合加工后特有的状态	
滋味、气味	香味浓郁，具有该产品特有的滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
-----	-----------	-----------------------

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
水分 / (%)	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计） / (%)	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH） / (mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计） / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计） / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计） / (mg/kg) ≤	0.95	GB 5009.12
a 仅限含油产品。		

3.4 微生物指标

即食类产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
注： n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					
a 样品的分析及处理按 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 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

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 生产过程卫生要求

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企业质量检验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

以同一次投料、同一工艺，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。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 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，影响产品质量时；
- 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

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，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国家相关标准的规定，封口严密、不得漏气。外包装用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为 0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期按标签标示执行。