

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0111 S- 2022 号

Q/ SLX

沈阳市苏家屯区富丽鑫食品厂企业标准

Q/SLX 0005S-2022

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。



2022-02-09 发布

2022-04-11 实施

沈阳市苏家屯区富丽鑫食品厂 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照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》给出的规则编制。

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》、GB29921-2013《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测定,其中铅的限量指标严于GB 2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市苏家屯区富丽鑫食品厂提出并起草。

本标准主要起草人:种婷。

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、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以植物油、饮用水、食用盐、香辛料（粉）酱油、食醋、味精、植物油、白酒、白砂糖、绵白糖、冰糖、番茄酱、大酱、花生酱、芝麻酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、食用淀粉、腐乳、鸡精调味料、牛肉粉调味料、调味料酒、蚝油、大葱、大蒜、生姜、坚果及籽类制品、辣椒酱、牛肉酱、辣椒（面）、火锅底料等中的两种或多种原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、粉碎或不粉碎、熬煮或不熬煮、搅拌、灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的复合调味酱。

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/T 1445	绵白糖	
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 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 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	食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物检验 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 坚果及其籽类食品

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 21999 蚝油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 35883 冰糖

NY/T 956 番茄酱

QB/T 1733.1 花生酱

SB/T 10170 腐乳

SB/T 10260 芝麻酱

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

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 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

3.1.5 味精：应符合 GB2720 的规定。

3.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.7 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.9 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

3.1.10 大酱：应符合 GB 2718 的规定。

3.1.11 花生酱：应符合 QB/T 1733.4 的规定。

3.1.12 芝麻酱：应符合 SB/T 10260 的规定。

3.1.13 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

3.1.14 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.15 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。

3.1.16 鸡精调味料：应符合 SB/T 10317 的规定。

3.1.17 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。

3.1.18 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.19 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

3.1.20 大葱、生姜、大蒜：应新鲜、无腐烂，应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 及其国家相关标准的规定。

3.1.21 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.22 豆瓣酱、辣椒酱、牛肉酱、火锅底料：应符合国家相关标准的规定。

3.1.23 辣椒（面）：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.24 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.25 饮用水：应符合 GB/T 5749 的规定。

3.1.26 其他原辅料及其食品添加剂：应符合相关标准的规定。

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，在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	香味浓郁，具有该产品特有的滋味，无异味	
组织形态	呈浓稠状均匀半固态酱体或可流动半固态酱体	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）/（%）	≤ 25.0	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
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
a 仅限含油产品。		

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 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	10000 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 样品的分级及处理按 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 GB2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB14881 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 JJF1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、水分、食盐、酸价（仅限含油产品）、过氧化值（仅限含油产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当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) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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

产品标志、标签应符合 GB7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 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。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，阴凉干燥处产品保质期为 12 个月。
