

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0495 S- 2021 号

Q/SAZ

沈阳市爱之味食品有限公司企业标准

Q/SAZ 0001S—2021

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。



2021-10-26 发布

2021-11-25 实施

沈阳市爱之味食品有限公司 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》。

本标准由沈阳市爱之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：种婷。

本标准属首次发布。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以香辛料（粉）、水、辣椒面、食用盐、酱油、食醋、味精、植物油、食用动物油脂、芝麻油、白酒、食用酒精、黄酒、啤酒、白砂糖、绵白糖、冰糖等食糖、甜面酱、番茄酱、大酱、黄豆酱、辣椒酱、咖喱酱、牛肉酱、韭菜花、花生酱、芝麻酱、郫县豆瓣、猪骨膏等复合调味料、豆豉、醪糟、食用淀粉、腐乳、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味料酒、蚝油、虾酱、鱼露、虾皮、海苔、干紫菜、水产调味品、食品加工用植物蛋白、大葱、大蒜、生姜、苏子、果蔬及其制品、肉及肉制品、水产及水产制品、菌类及菌制品、蛋及蛋制品、坚果及籽类制品、小麦片等粮食、桃酥粉等糕点、面包、蜂蜜、味淋、麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、葡萄糖浆、酵母抽提物、辣根、芥末、枸杞、阿胶、绿茶粉、豆粉、可乐、雪碧等碳酸饮料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、配料、粉碎或不粉碎、搅拌、熬煮或不熬煮、炸油或不炸油、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的复合调味料。

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 1445 绵白糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 2749 食品安全国家标准 蛋及蛋制品
- 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 4789.2 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 4927 啤酒
 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8233 芝麻油
 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
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 13662 黄酒
 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 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果及籽类食品
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 20885 葡萄糖浆
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 23596 海苔
 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
 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 35883 冰糖
 NY/T 956 番茄酱
 QB/T 1733.4 花生酱
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10260 芝麻酱
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10324 鱼露
 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 10525 虾酱

SB/T 10755 芥末酱

SC/T 3205 虾皮

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

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。

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

3.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.6 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.8 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.9 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

3.1.10 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

3.1.11 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.12 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.1.13 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.14 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。

3.1.15 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.16 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

3.1.17 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.18 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.19 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。

3.1.20 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。

3.1.21 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。

3.1.22 大酱：应符合 GB 2718 的规定。

3.1.23 花生酱：应符合 QB/T 1733.4 的规定。

3.1.24 芝麻酱：应符合 SB/T 10260 的规定。

3.1.25 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

3.1.26 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.27 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。

3.1.28 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.29 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.30 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。

3.1.31 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.32 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

3.1.33 虾酱：应符合 SB/T 10525 的规定。

3.1.34 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。

3.1.35 虾皮：应符合 SC/T 3205 的规定。

3.1.36 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。

3.1.37 干紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定。

3.1.38 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。

- 3.1.39 食品加工用植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.40 大葱、生姜、大蒜、果蔬及其制品：应新鲜、无腐烂，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的规定。
- 3.1.41 肉及肉制品：应符合 GB 2707 或 GB 2726 的规定。
- 3.1.42 水产及水产制品：应符合 GB 2733、GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 3.1.43 菌类及菌制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.44 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.45 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.46 小麦片等粮食：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.47 桃酥粉等糕点、面包：应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.48 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.49 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.50 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.51 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.52 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.53 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.54 芥末：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.55 豆豉、醪糟、味淋、辣椒酱、咖喱酱、牛肉酱、韭菜花、辣根、阿胶、绿茶粉、豆粉：应符合国家相关标准的规定。
- 3.1.56 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.57 可乐、雪碧等碳酸饮料：应符合 GB/T 10792 的规定。
- 3.1.58 猪骨膏等复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.59 其他原辅料及食品添加剂：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	取适量样品放在白瓷盘内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有原辅料混合加工后特有的组织状态	
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	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标			检验方法
	固态调味料	半固态调味料	液态调味料	
水分/ (%)	≤ 15.0	75.0	—	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/ (%)	≤ 25.0	10.0	10.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/ (mg/g) ≤	3	3	—	GB 5009.229

过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	0.25	—	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5			GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.98			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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 CFU/g（ml）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 CFU/g（ml）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 /25g（ml）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g（ml）	5	1	100	1000	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、酸价(仅限含油产品)、过氧化值(仅限含油产品)、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)、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。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。

在符合本标准规定的条件下,依据产品配方、工艺及保存条件的不同,保质期详见产品标签。