



413348S-2018



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0003S-2018

复合调味酱

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

洛阳春旺食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

本标准自发布之日起替代 Q/LYCW 0003S-2018（备案号：411213S-2018，2018-5-7 发布实施）。

H N

Q B

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生活饮用水、大豆油或菜籽油、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、鲜（冻）牛肉、黄豆、辣椒、花椒、八角、小茴香、火麻仁、橘皮、紫苏、生姜、胡麻、海苔、芝麻、食用盐、白砂糖、葱、大蒜、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造食醋、味精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种为原料，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.7 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.10 八角、小茴香、花椒、葱、大蒜、胡麻应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合NY/T 958的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.13 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.15 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.16 米酒应符合NY/T 1885的规定。

- 2.1.17 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.18 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.19 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.23 火麻仁、橘皮、紫苏、生姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.24 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.26 韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。

2.2 感官要求

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
性状	浓稠状固液混合体，允许固液分离	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
		0.5 ^a	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
		0.5 ^a	
注1: ^a 为山梨酸钾和苯甲酸钠同时使用时应符合的限量值。			
注2: *指标为严于食品安全国家标准GB 2762。			
注3: 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定中最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合调味酱是以生活饮用水、大豆油或菜籽油、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、鲜（冻）牛肉、黄豆、辣椒、花椒、八角、小茴香、火麻仁、橘皮、紫苏、生姜、胡麻、海苔、芝麻、食用盐、白砂糖、葱、大蒜、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造食醋、味精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种为原料，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的半固态复合调味酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳春旺食品有限公司