



413789S-2018



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0005S-2018

复合调味酱

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：康献志、袁奎。

H N

Q B

复合调味酱

1 范围

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

本标准适用于以发酵酱醅（黄豆酱）、甜面酱、花生酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱中的一种或几种为主要原料，加入生产用水（经粗滤、反渗透）、食用盐、味精、白砂糖、辣椒、芥末、花生、芝麻、葵花籽、大豆油、酵母抽提物、焦糖色、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、牡蛎、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、红曲红、三氯蔗糖、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、葱、姜、大蒜）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酱油香精中的几种为辅料，经调配、混合、溶解、稀释、研磨、杀菌、包装等工艺制成的复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 发酵酱醅（黄豆酱）应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 酱油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.29 芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.31 葱应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.32 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
 2.1.33 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
 2.1.34 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
 2.1.35 小茴香、肉豆蔻、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	半固态	从样品中取出1瓶，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	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	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖(以蔗糖素计), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.35
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1；

3、^a指标仅限于含有牡蛎的产品检验。

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中MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10第二法
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

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JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以发酵酱醅（黄豆酱）、甜面酱、花生酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱中的一种或几种为主要原料，加入生产用水（经粗滤、反渗透）、食用盐、味精、白砂糖、辣椒、芥末、花生、芝麻、葵花籽、大豆油、酵母抽提物、焦糖色、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、牡蛎、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、红曲红、三氯蔗糖、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、葱、姜、大蒜）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酱油香精中的几种为辅料，经调配、混合、溶解、稀释、研磨、杀菌、包装等工艺制成的复合调味酱。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B