



412415S-2018



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2018

复合风味酱

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳一滴香油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0003S-2018 发布实施，备案号：410826S-2018。

H N

Q B

复合风味酱

1 范围

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

本标准适用于以辣椒、香菇、豆瓣酱中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、香菇（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、牛油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、酸菜，榨菜，鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的部分进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱；或以韭菜花、蚝油、酿造食醋、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、花椒粉、腐乳、甜面酱、黄豆酱，豆瓣酱、酿造酱油、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、黑胡椒粉、芝麻酱、番茄酱、牛油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、花椒风味香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠中的部分或全部进行调配，经灌装、封口、包装制成的即食类复合风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 DBS 53/004 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 大葱、生姜、大蒜、芹菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.13 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 榨菜应符合 GH/T 1012 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.18 小茴香、草果、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.22 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.24 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.25 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 或 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 韭菜花应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 黄豆酱应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 黑胡椒、黑胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.41 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 花椒风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 乳酸钠应符合 GB 25537 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	具有产品特有的性状	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	褐色或黄褐色，色泽基本一致	
气味	具有该产品固有气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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

水分, %	≤	85.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计) ^a , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计), %	≤	18.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.121
备注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 1: a 使用发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (酿造食醋、乳酸钠) 的, 此项不适用。 注 2: 相同功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 按照 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群; 使用发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (酿造食醋、乳酸钠) 的, 出厂检验项目不检验酸价。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、香菇、豆瓣酱中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、香菇（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、牛油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜，酸菜，榨菜，鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的部分进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱；或以韭菜花、蚝油、酿造食醋、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、花椒粉、腐乳、甜面酱、黄豆酱，豆瓣酱、酿造酱油、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、黑胡椒粉、芝麻酱、番茄酱、牛油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、花椒风味香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠中的部分或全部进行调配，经灌装、封口、包装制成的即食类复合风味酱。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品属于复合调味料。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

QB