



410015S-2019



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0005S-2019

复合调味料

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

河南阿杰食品有限公司 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。

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何朝飞、王军杰。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）、红辣椒、青辣椒、芝麻、大豆油、水、火锅底料（植物油、鸡肉、酿造酱油、水、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、花椒、酵母抽提物、蒜、芹菜、海藻、香辛料、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料、辣椒油树脂、柠檬酸、双乙酸钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾）、高汤（猪骨、鸡架、猪皮、生姜、水）、香辣红油调味油（菜籽油、辣椒、白芝麻）、复合汤调料【（藤椒油、鸡皮、酵母抽提物、白砂糖、鸡油、青花椒鸡膏（水、食用盐、味精、黄原胶）、郫县豆瓣、姜、蒜、花椒、香辛料、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素 E）、风味辣椒油（植物油、辣椒、芝麻、花椒、香辛料、维生素 E）中的多种为原料，经混合、熬制、过滤、冷却、包装加工而成的复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 红辣椒、青辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 火锅底料、高汤、复合汤调料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 香辣红油调味油、风味辣椒油应符合 NY/T 2111 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	液体	取适量试样置于一洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
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

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/mL 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/mL	1.5 MPN/mL	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	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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。

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）、红辣椒、青辣椒、芝麻、大豆油、水、火锅底料（植物油、鸡肉、酿造酱油、水、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、花椒、酵母抽提物、蒜、芹菜、海藻、香辛料、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料、辣椒油树脂、柠檬酸、双乙酸钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾）、高汤（猪骨、鸡架、猪皮、生姜、水）、香辣红油调味油（菜籽油、辣椒、白芝麻）、复合汤调料【（藤椒油、鸡皮、酵母抽提物、白砂糖、鸡油、青花椒鸡膏（水、食用盐、味精、黄原胶）、郫县豆瓣、姜、蒜、花椒、香辛料、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素 E）】、风味辣椒油（植物油、辣椒、芝麻、花椒、香辛料、维生素 E）中的多种为原料，经混合、熬制、过滤、冷却、包装加工而成的复合调味料。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》标准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。

河南阿杰食品有限公司

QB