



410796S-2019



郑州英照调味食品有限公司企业标准

Q/ZYT0003S-2019

复合调味酱

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

郑州英照调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州英照调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞振东。

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、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、猪油、鸡油、牛油、棕榈油、生产用水、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、豆瓣酱、黄豆酱、番茄酱、醪糟、酿造酱油、豆豉、黄酒、米酒、鸡粉调味料、鸡精调味料、泡姜、泡小米辣、泡蒜、泡胡萝卜、酸菜、榨菜、腌渍裙带菜、红枣、白酒、料酒、泡酸菜、番茄、辣椒、淡菜、百合、海带、金钩、虾米、干贝、大蒜、洋葱、芹菜、枸杞、大枣、黑牛肝菌、黄牛肝菌、香菇、姬松茸、茶树菇、花椒、胡椒、八角、小茴香、草果、桂皮、白芷、高良姜、香茅、香叶、甘草、肉豆蔻、砂仁、丁香、沙姜（山奈）、水解植物蛋白、酵母提取物、蘑菇粉调味料、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、辣椒红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精、柠檬酸、L-苹果酸中的几种，经调配、熬煮（熟制）、包装而成的非即食的复合调味酱。产品按不同的配方和口味分为：香辣味复合调味酱、麻辣味复合调味酱、三鲜味复合调味酱、菌菇味复合调味酱、番茄味复合调味酱、酸辣味复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

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 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 泡小米辣、泡姜、泡蒜、泡胡萝卜、酸菜、榨菜、腌渍裙带菜、泡酸菜带菜应符合 GB2714 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T18186 的规定。

2.1.6 花椒、胡椒、八角、小茴香、草果、桂皮、白芷、高良姜、香茅、香叶、甘草、肉豆蔻、砂仁、丁香、沙姜（山奈）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 黑牛肝菌、黄牛肝菌、香菇、姬松茸、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 规定。
- 2.1.22 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 棕榈油应符合 GB/T15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T35883 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T24399 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T956 的规定。
- 2.1.33 黄酒、米酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 金钩、虾米、干贝应符合 NY/T 1712 的规定。
- 2.1.36 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 蘑菇粉调味料应符合 GB 10484 的规定。
- 2.1.41 枸杞应符合应符合 GB 18672 的规定。
- 2.1.42 淡菜应符合应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.43 红枣应符合应符合 GB/T5835 的规定。
- 2.1.44 海带应符合应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.45 番茄、百合应清洁无污染。
- 2.1.46 红枣应符合应符合 GB/T5835 的规定。
- 2.1.47 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.48 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.51 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.52 白酒应符合 GB 2757 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	试验方法
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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
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
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 1.5	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^b 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、防腐剂在混合使用时，各自用量占其 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

3、a 仅限于三鲜味复合调味酱产品检验。

4、b 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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,兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、猪油、鸡油、牛油、棕榈油、生产用水、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、豆瓣酱、黄豆酱、番茄酱、醪糟、酿造酱油、豆豉、黄酒、米酒、鸡粉调味料、鸡精调味料、泡姜、泡小米辣、泡蒜、泡胡萝卜、酸菜、榨菜、腌渍裙带菜、红枣、白酒、料酒、泡酸菜、番茄、辣椒、淡菜、百合、海带、金钩、虾米、干贝、大蒜、洋葱、芹菜、枸杞、大枣、黑牛肝菌、黄牛肝菌、香菇、姬松茸、茶树菇、花椒、胡椒、八角、小茴香、草果、桂皮、白芷、高良姜、香茅、香叶、甘草、肉蔻、砂仁、丁香、沙姜、水解植物蛋白、酵母提取物、蘑菇粉调味料、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、辣椒红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精、柠檬酸、L-苹果酸中的几种，经调配、熬煮（熟制）、包装而成的非即食的复合调味酱。产品按不同的配方和口味分为：香辣味复合调味酱、麻辣味复合调味酱、三鲜味复合调味酱、菌菇味复合调味酱、番茄味复合调味酱、酸辣味复合调味酱。

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》的要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州英照调味食品有限公司

QB