备案号：QB64/0006S-2023

Q/NCAM

宁夏草原阿妈食品有限公司企业标准

Q/NCAM 0001S—2023

复合调味料

2023-01-12 发布　　2023-01-12 实施

宁夏草原阿妈食品有限公司　　发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编号》要求编写。

本标准代替了Q/NCAM 0001S-2022《复合调味料》，与Q/NCAM 0001S-2022修订相比，除了编辑性修改外，主要技术修改如下：

——修改了范围。

——增加了规范性引用文件内容。

——修改了术语和定义。

——增加了产品的属性定义。

——增加了产品的用途定义

——修改了理化指标。

——增加了菌落总数指标。

——修改了出厂检验项目。

——修改了检验规则中的部分内容。

本标准由宁夏草原阿妈食品有限公司提出。

本标准由宁夏草原阿妈食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：陈树霞、杨菊娥、南雪莉、王丽、刘振兴、王卫国、刘式东。

本标准有效期五年。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于调料包（底料包）、汤料包、酱料包、油料包、粉料包、干料包、油辣椒包、腌料包中的一种或多种辅料包，分料包装、复配组合而成的不同状态和口味的即食或非即食类复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所标注日期的版本适用于本文件。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20560-2006 地理标志产品 郫县豆瓣
GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
SB/T 10371 鸡精调味料
DBS64/003 食品安全地方标准 火锅底料
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准

3.1产品属性的定义

（1）固态复合调味料：用两或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料。
（2）半固态复合调味料：用两或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈半固态的复合调味料。
（3）液态复合调味料：用两或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈液态的复合调味料。
（4）即食类复合调味料：可以直接食用的复合调味料。
（5）非即食类复合调味料：食用前须经过加热处理，非直接食用的复合调味料。
（6）含油型复合调味料：产品中添加的食用油含量大于10%的复合调味料。

3.2产品类型的定义

（1）调料包（底料包）：以食用植物油（或）食用动物油脂、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、番茄酱、酱腌菜、鸡味调味料、香辛料、辣椒、鸡精调味料、白砂糖、葱、姜、洋葱、蒜、蚝油、味精、食用淀粉、酿造酱油、风味调味料、番茄调味酱、其他复合调味料等部分或全部为原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂，经预处理、炒（熬）制、灌装、加工包装而成的半固态调味料包。

（2）汤料包：以水、鸡味调味料、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、淀粉、味精、当归、香辛料等中的部分或全部为原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂等，经预处理、炒（熬）制、灌装、加工包装而成的液态汤料包。

（3）酱料包：以水，食用植物油或动物油脂、豆瓣酱、番茄酱、食用盐、淀粉、白砂糖、味精、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、风味酱、香辛料、其他复合调味料等中的部分或全部为原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂等，经预处理、炒（熬）制、灌装、加工包装而成的半固态酱料包。

（4）油料包：以食用植物油或食用动物油脂为原料，添加或不添加香辛料或其他辅料、食品添加剂等经过或不经过浸提，炒制，过滤或不过滤等形式包装而成的液态油料包。

（5）干料包：以辣椒、麻椒、山药、红枣、枸杞、桂圆、柠檬、食用菌类、脱水蔬菜、花椒等中的部分或全部为原料，添加或者不添加芝麻、花生等其他辅料经预处理、包装而成的固态干料包。

（6）粉料包：以食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用菌类、食用淀粉、奶粉、胡椒粉、当归粉、党参粉、白芷粉、鸡精调味料、香辛料粉等中的部分或全部为原料，添加或者不添加其他辅料、食品添加剂等经预处理、混合包装而成的固态粉状料包。

（7）腌料包（腌鱼包）：以食用淀粉、豌豆粉、食用盐、香辛料等中的部分或全部为原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂等经预处理、混合、包装而成固态粉状料包。

（8）油辣椒包：以食用植物油或食用动物油脂、辣椒、豆瓣酱、食用盐、香辛料等为原料，添加或不添加其他辅料、添加剂等经预处理、配料、混合、炒制（或熬制）、灌装、包装而成的半固态油辣椒包。

3.9 复合调味料按产品用途分类

a）火锅底料：指预包装销售包由调料包、酱料包、汤料包、干料包、粉料包、油料包、油辣椒包、腌料包中的一种或多种包复配组合而成的，主要用于涮食火锅。

b）非即食类调味料：指预包装销售包由调料包（底料包）、酱料包、汤料包、干料包、粉料包、油料包、油辣椒包、腌料包中的一种或多种包复配组合而成的，主要用于烹饪食材。

c）即食类调味料：指预包装销售包由调料包（底料包）、酱料包、汤料包、干料包、粉料包、油料包、油辣椒包、腌料包中的一种或多种包复配组合而成的，主要用于直接食用的复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 豆瓣酱符合 GB 2712 要求。

4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

4.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 要求。

4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5416 要求。

4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

4.1.6 生产饮用水应符合 GB 5749 要求。

4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。

4.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 要求。

4.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.11 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

4.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

4.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

4.1.14食用淀粉应符合GB 31637的规定

4.1.15 其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 食品添加剂

4.2.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.3 质量要求

4.3.1 感官指标

感官指标应符合表1，规定。

表 1　感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量样品置于洁净干燥的白色瓷盘中在正常光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味,无不良气味和异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	
组织形态	具有该产品应有的状态	

4.3.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2　复合调味料的理化指标

项目	指标	检验方法
[a]酸价（以脂肪计），mg/g	≤5.0	GB 5009.229
[b]过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.9	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1（ug/kg）	≤5.0	GB 5009.22
[a] 适用含油型复合调味料，不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）。 [b] 仅适用于含油型复合调味料的检测。 **注：产品混合后检测。**		

4.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3　复合调味料微生物指标

项目	指标				
	n	c	m	M	检测方法
[c]菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB4789.2
[d]大肠菌群/(MPN/100g)	≤30				GB 4789.3MPN 计数法
致病菌	符合 GB 29921 要求				
[c] 仅限于即食型复合调味料 [d] 大肠菌群检测项目适用于复合调味料中的调料包(底料包）、酱料包、汤料包，油辣椒包，不适用于（油料包、干料包、粉料包、腌料包）的检测。					

4.4 食品安全指标

4.4.1 污染物限量：应符合 GB2762 的规定。

4.4.2 食品添加剂：应符合 GB2760 的规定。

4.4.3 真菌毒素限量：应符合 GB2761 的规定。

4.4.4 兽药残留限量：应符合 GB31650 的规定。

4.4.5 农药残留限量：应符合 GB2763 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。

5.2 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。

5.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

5.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

5.5 菌落总数按GB/T 4789.2 规定方法检验

5.6 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验

5.7 致病菌按照 GB 4789.4、GB 4789.10 规定方法检验

5.8 黄曲霉毒素 B1 按照 GB 5009.22 规定的方法检测

5.9 净含量按照 JJF1070 规定的方法测定

6 检验规则

6.1 检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 复合调味料出厂检验项目因按照其组合包装构成形式分别进行检测，总体出厂检测项目为感官指标、净含量、酸价（仅限于含油性复合调味料）、过氧化值（仅限于含油性复合调味料）、菌落总数（仅限于即食型复合调味料）、大肠菌群。

6.2.2 以同一批配料，同一班次生产的同一种产品为一批，在每批产品中随机抽样独立包装不应少于 4 个（不含净含量抽样），样品总数不少于 1kg 进行检验。检验分为一式两份，一份检验，一份备留样复检；每批产品须经品控部门检验合格后附有合格证方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行。

a) 新产品投产时；
b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c) 产品长期停产后，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2 型检项目包括本标准 4.3 所有规定的项目

6.4 判定

产品经检验，所有项目均符合本标准规定，判该批产品为合格产品；检验结果中如有一项及一项以上不符合本标准规定，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品；微生物指标检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718 和 GB 28050规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器必须符合相应的国家有关规定。

7.2.2 外包装用纸箱装或其他容器装，每箱总重量不得少于总净重。

7.3 运输

7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，避免阳光直射和雨淋，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

7.5 保质期

可根据产品及包装型式的不同，具体保质期以产品标签为准。