

备案号: QB64/0274S-2023

Q/NYWY

宁夏伊味源餐饮有限公司企业标准

Q/NYWY 0001S—2023

复合调味料

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

宁夏伊味源餐饮有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏伊味源餐饮有限公司提出。

本标准由宁夏伊味源餐饮有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王骁 田小芳

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技术要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油）、食用牛油、辣椒、豆瓣酱、豆豉、食用菌中的一种或多种为主要原料，辅以泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、泡酸菜（酱腌菜）、食用鸡油、鸡精调味料、味精、白砂糖、单晶体冰糖、食用盐、生姜、大蒜、大葱、洋葱、花椒、胡椒、酿造酱油、黄豆酱、食用淀粉、芝麻、枸杞、桂圆、红枣、复合香辛料（八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）、食用香精香料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉精膏、牛肉精膏中的一种或多种，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或多种，添加或不添加其它原辅料，经预处理、炒制、包装等工艺加工而成的不同品种半固态复合调味料。

适用于以鸡精调味料、食用盐、味精、食用淀粉、复合香辛料（八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）中的一种或多种为主要原料，辅以白砂糖、辣椒、生姜、大蒜、花椒、胡椒、食用香精香料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料中的一种或多种，添加或不添加其它原辅料，经预处理、烘炒（或不烘炒）、粉碎（或不粉碎）、混合调配、包装等工艺加工而成的不同品种固态复合调味料。

适用于以水、鸡精调味料、食用盐、植物油中的一种或多种为主要原料，辅以味精、食用淀粉、复合香辛料（八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）、白砂糖、辣椒、生姜、大蒜、花椒、胡椒、枸杞、食用香精香料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉精膏、牛肉精膏中的一种或多种，添加山梨酸钾、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或多种，添加或不添加其它原辅料，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混合调配、煮沸、保温灭菌等工艺加工而成的不同品种液态复合调味料。

适用于以植物油为主要原料，辅以辣椒、豆瓣酱、花椒、生姜、复合香辛料（八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）中的一种或多种，添加或不添加其它原辅料，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混合调配、保温（或炒制）、过滤静提等工艺加工而成的不同品种食用复合调味油。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 5835	干制红枣
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 7652	八角
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/T 11761	芝麻
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 18186	酿造酱油
GB/T 18672	枸杞
GB/T 19618	甘草
GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22300	丁香
GB/T 24399	黄豆酱
GB 25538	食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 29939	食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜

GB/T 30391	花椒
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 455	胡椒
NY/T 1071	洋葱
NY/T 1791	大蒜等级规格
NY/T 1835	大葱等级规格
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T 10513	牛肉粉调味料
GB/T 35883	冰糖
DB35/T 955	地理标志产品 莆田桂圆
T/GZSX 014	豆豉

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合GB 317的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 3.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 3.1.4 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.5 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.7 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 3.1.8 豆制品应符合GB 2712的规定。
- 3.1.9 泡椒、泡姜、泡酸菜应符合GB 2714的规定。
- 3.1.10 植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.11 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.12 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.13 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.14 食用菌及其制品应符合GB 7096的规定。
- 3.1.15 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 3.1.16 食用牛油、食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.17 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.18 其它香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.19 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 3.1.20 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

- 3.1.21 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 3.1.22 豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 3.1.23 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 3.1.24 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 3.1.25 辣椒（整的或粉状）应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.26 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 3.1.27 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 3.1.28 鸡肉精膏、牛肉精膏应符合GB 30616的规定。
- 3.1.29 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.30 胡椒应符合NY/T 455的规定。
- 3.1.31 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 3.1.32 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 3.1.33 大葱应符合NY/T 1835的规定。
- 3.1.34 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.35 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 3.1.36 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 3.1.37 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 3.1.38 桂圆应符合DB35/T 955的规定。
- 3.1.39 豆豉应符合T/GZSX 014的规定。
- 3.1.40 其它原辅料应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味、无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，固态复合调味料久置后允许有结块现象	
杂 质	无霉变、无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

半固态复合调味料		
项 目	指 标	检验方法

水分/%	≤	70	GB 5009.3
氯化物（以氯计）/%	≤	20.0	GB 5009.44
酸价/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值/（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）	≤	1.0	GB 5009.12
注：水分检测项目不适用于产品中独立包装的酱腌菜包和水料包			
固态复合调味料			
项目		指标	检验方法
水分/%	≤	15.0	GB 5009.3
氯化物（以氯计）/%	≤	40.0	GB 5009.44
酸不溶性灰分/%	≤	5.0	GB 5009.4
总砷（以As计）/mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
液态复合调味料			
氯化物（以氯计）/%	≤	20.0	GB 5009.44
总砷（以As计）/mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
食用复合调味油			
项目		指标	检验方法
水分/%	≤	3	GB 5009.3
酸价/（mg/g）	≤	5	GB 5009.229
过氧化值/（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）	≤	0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标	检验方法
大肠菌群/（MPN/g（ml））	<	30	GB 4789.3
致病菌		按 GB 29921 规定执行	按 GB 29921 规定执行
注：大肠菌群检测项目不适用于固态复合调味料、食用复合调味油，以及半固态复合调味料中农副产品组成的干料包和调味粉包			

4 食品添加剂

食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料，同一工艺，同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中，随机抽取样品500g~1000g，均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

6.3 出厂检验

半固态复合调味料出厂检验项目：感官指标、水分、氯化物、酸价、过氧化值、净含量。

固态复合调味料出厂检验项目：感官指标、水分、氯化物、酸不溶性灰分、净含量。

液态复合调味料出厂检验项目：感官指标、氯化物、净含量。

食用复合调味油出厂检验项目：感官指标、水分、酸价、过氧化值、净含量。

每批产品应由公司质量检验部门检验合格，并附有合格证明后方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验每6个月进行1次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 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。

6.5 结果判定

出厂检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存、

7.1 标志

7.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

7.2.2 包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

7.3 运输

7.3.1 应保持运输工具清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品一起运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋和重压。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害、有污染的物品共同存放。

7.4.2 产品堆放应离地面 10cm 以上，墙壁 20cm 以上。