

备案号：QB64/0277S-2023

Q/LXCS

宁夏辣香厨食品有限责任公司企业标准

Q/LXCS 0003S—2023

复合调味酱

2023-06-13 发布

2023-06-13 实施

宁夏辣香厨食品有限责任公司 发布

前 言

本文件的食品安全指标是参考GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏辣香厨食品有限责任公司提出。

本文件由宁夏辣香厨食品有限责任公司负责起草。

本文件主要起草人：李发秀。

本文件有效期五年。

复合调味酱

1 范围

本文件规定了复合调味酱的技术要求、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、运输及贮存。

本文件适用于以食用植物油、食用动物油脂、豆瓣酱、芝麻酱、韭菜花酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、香辛料、辣椒、食醋、豆豉、蛋黄粉、蚝油、酿造酱油、果蔬及其制品、食用菌、蜂蜜、酱腌菜、鸡精调味料、肉及肉制品、海鲜及海鲜制、腐乳、水、食用盐、白砂糖、花椒、味精（谷氨酸钠）、葱、芝麻、姜、蒜、洋葱、胡椒、淀粉等中的一种或多种为原料，以不同的配料组合，经炒制或（熬制）、加工制成的不同种类的半固态复合调味酱。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.44 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 5461 食用盐
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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

原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 原料要求

- 3.1.1 豆瓣酱、黄豆酱应符合2718标准要求。
- 3.1.2 畜肉、禽肉应符合GB 2707标准要求。
- 3.1.3 海产品应符合GB 2733标准要求。
- 3.1.4 食糖应符合GB 13104标准要求。
- 3.1.5 食用植物油应符合GB 2716标准要求。
- 3.1.6 食用盐应符合GB/T 5461标准要求。
- 3.1.7 芝麻应符合GB/T 11761标准要求。
- 3.1.8 香辛料应符合GB/T 15691标准要求。
- 3.1.9 酱油应符合GB 2717标准要求。
- 3.1.10 味精应符合GB 2720标准要求。
- 3.1.11 食用动物油脂应符合GB 10146要求。
- 3.1.12 芝麻酱、韭花酱、花生酱、番茄酱、食醋、豆豉、蛋黄粉、辣椒、蚝油、鸡精、果蔬及其制品、食用菌、蜂蜜、腐乳、酱腌菜、葱、芝麻、姜、蒜、洋葱、胡椒、淀粉等应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自品种复合调味酱应有的色泽，色泽正常
气味与滋味	具有各自品种复合调味酱应有的气味与滋味，无哈喇味、无异味
形 态	呈半固态，稀稠适度，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

项 目	指 标
氯化钠/%	≤20.0
水分/%	≤65.0
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤4.0
过氧化值 ^a （以脂肪计） / (g/100g)	≤0.25
总砷（以As计） / (mg/kg)	≤0.4
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤0.8
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/kg)	≤5.0

注 a 只适用于以食用植物油和动物油脂为主要原料的复合调味酱

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
菌落总数/ (CFU/g)	≤30000
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤30
致病菌	按 GB 29921 规定执行

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 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 试验方法

- 6.1 感官指标用目测、嗅觉、味觉测试进行检验。
6.2 水分按GB 5009.3规定方法检验。
6.3 氯化钠按GB 5009.44规定方法检验。
6.4 总砷按GB 5009.11规定方法检验。
6.5 铅按GB 5009.12规定进行。
6.6 酸价按GB 5009.229规定方法检验。
6.7 过氧化值按GB 5009.227规定方法检验。
6.8 黄曲霉毒素B₁按GB 5009.22规定方法检验。
6.9 大肠菌群按GB/T 4789.3-2003规定方法检验。
6.10 菌落总数按GB/ 4789.2规定方法检验。
6.11 致病菌按GB 29921规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批配料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每批产品中随机抽样1kg（不少于10个最小包装）进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 出厂检验和型式检验
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸价、过氧化值、氯化钠。
7.2.2 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) 监管部门提出要求时。

7.3 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料包装。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。

8.2.2 外包装应符合国家有关规定和要求，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
