



410477S-2018



新乡云鹤食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

---

# 复合调味料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

新乡云鹤食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡云鹤食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡云鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：宋克杰。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于复合调味料，分为：复合调味酱料（酱包）、复合调味汤料（汤包）、复合调味肉料（肉包）复合调味菜料（菜包）。

### 1.1 复合调味酱料（酱包）

以植物食用油（大豆油）、食用牛油、牛骨汤（牛骨加生活饮用水熬制）、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、辣椒为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精），经调配炒制后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味酱料（酱包）。

### 1.2 复合调味汤料（汤包）

以牛骨汤（牛骨加生活饮用水熬制）、食用牛油、豆瓣酱、生姜为主要原料，辅以食用盐、味精、花椒、八角，经调配加水熬制后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味汤料（汤包）。

### 1.3 复合调味肉料（肉包）

以牛肉为主要原料，辅以食用盐、花椒、八角，经水煮制后冷却切制，冷冻后包装而成的非即食复合调味肉料（肉包）。

### 1.4 复合调味菜料（菜包）

以新鲜的胡萝卜、白萝卜、小香葱、黄瓜为原料，用一种或两种以上的蔬菜经切制、开水漂烫后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味菜料（菜包）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 食用牛油应符合 GB10146 的规定。

2.1.3 洋葱应符合 GH/T1139 的规定。

2.1.4 大蒜应符合 GH/T1194 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB2720 和 GB/T8967 的规定。

2.1.7 甜面酱应符合 SB/T10296 和 GB2718 的规定。

2.1.8 生姜应符合 GH/T1172 的规定。

2.1.9 酱油应符合 GB/T18186 的规定。

2.1.10 花椒应符合 GH/T1142 的规定。

- 2.1.11 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB2718 的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.19 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.20 小香葱应符合 DB3205/T 030 的规定。
- 2.1.21 黄瓜应符合 NY/T 269 的规定。
- 2.1.22 牛骨、牛肉应符合 GB 2707 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
	复合调味酱包	复合调味汤包	复合调味肉包	复合调味菜包	
体态	含有颗粒浓稠状酱体	浓稠状液体	片状或块状	片状、块状或丝状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察体态、色泽、杂质；按包装上标明的食用方法进行加热熟制后闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽				
气味	具有该品种应有的气味，无异味				
滋味	具有该品种应有的滋味，无异味				
杂质	无肉眼可见外来杂物				

## 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
	复合调味酱包	复合调味汤包	复合调味肉包	复合调味菜包	
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计）g/100g ≤	0.25	0.25	-	-	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	0.8	0.8	0.8	GB 5009.12
食盐（以NaCl计）g/100g ≤	58.0	58.0	25.0	-	GB 5009.44
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0	5.0	5.0	-	GB 5009.22

<sup>a</sup>仅适用于复合调味酱包、复合汤包的产品，\*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	

大肠菌群	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量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、过氧化值和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

复合调味料，分为：复合调味酱料（酱包）、复合调味汤料（汤包）、复合调味肉料（肉包）复合调味菜料（菜包）。

### 1.1 复合调味酱料（酱包）

以植物食用油（大豆油）、食用牛油、牛骨汤（牛骨加生活饮用水熬制）、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、辣椒为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精），经调配炒制后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味酱料（酱包）。

### 1.2 复合调味汤料（汤包）

以牛骨汤（牛骨加生活饮用水熬制）、食用牛油、豆瓣酱、生姜为主要原料，辅以食用盐、味精、花椒、八角，经调配加水熬制后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味汤料（汤包）。

### 1.3 复合调味肉料（肉包）

以牛肉为主要原料，辅以食用盐、花椒、八角，经水煮制后冷却切制，冷冻后包装而成的非即食复合调味肉料（肉包）。

### 1.4 复合调味菜料（菜包）

以新鲜的胡萝卜、白萝卜、小香葱、黄瓜为原料，用一种或两种以上的蔬菜经切制、开水漂烫后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味菜料（菜包）。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 DBS 41/001《复合调味料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了复合调味料的要求、实验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。