



410731S-2018



新乡云鹤食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2018

复合调味料

2018-03-02 发布

2018-03-02 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分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

复合调味料是以牛骨高汤（牛骨、鸡骨、生姜、大葱、八角、花椒加生活饮用水熬制）、猪骨高汤（猪骨、鸡骨、生姜、大葱、八角、花椒加生活饮用水熬制）、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油）、食用牛油、豆瓣酱、番茄酱、酱油、酸菜（切丁）、土豆（清洗去皮、切丁）、胡萝卜（清洗、切丁）、洋葱（去皮清洗、切丁）、香葱（清洗、切段）、大蒜（去皮清洗、切丁）、生姜（清洗、切丁）中的几种为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、胡椒粉、咖喱粉、香辛料（八角粉、花椒粉）、料酒、芝麻、玉米淀粉、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）、食品添加剂（柠檬酸）中的几种，经调配炒制或熬制后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味酱料（红烧牛肉酱包、酸菜牛肉酱包、咖喱鸡肉酱包、咖喱牛肉酱包、香辣牛肉酱包）和复合调味汤料（汤包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 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 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 胡椒粉应符合 DB46/T33 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.21 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.22 香葱应符合 DB21/T1419 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.24 牛骨、猪骨、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 鸡肉、鸡骨应符合 DB31/T312 的规定。
- 2.1.26 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 大葱应干净、清洁，无霉变，无污染，应符合国家相关的规定。
- 2.1.30 酸菜应符合 DBS22/025 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	
体态	含有颗粒浓稠状酱体	浓稠状液体	从样品中取出取适量试样，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	
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	GB 5009.12
食盐（以NaCl计）g/100g ≤	38.0	38.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	5.0	GB 5009.22

*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）

项 目	n	c	m	M	检验方法
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、净含量和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

复合调味料是以牛骨高汤（牛骨、鸡骨、生姜、大葱、八角、花椒加生活饮用水熬制）、猪骨高汤（猪骨、鸡骨、生姜、大葱、八角、花椒加生活饮用水熬制）、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油）、食用牛油、豆瓣酱、番茄酱、酱油、酸菜（切丁）、土豆（清洗去皮、切丁）、胡萝卜（清洗、切丁）、洋葱（去皮清洗、切丁）、香葱（清洗、切段）、大蒜（去皮清洗、切丁）、生姜（清洗、切丁）中的几种为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、胡椒粉、咖喱粉、香辛料（八角粉、花椒粉）、料酒、芝麻、玉米淀粉、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）、食品添加剂（柠檬酸）中的几种，经调配炒制或熬制后冷却、冷冻，包装而成的非即食复合调味酱料（红烧牛肉酱包、酸菜牛肉酱包、咖喱鸡肉酱包、咖喱牛肉酱包、香辣牛肉酱包）和复合调味汤料（汤包）。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《食品安全地方标准 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。

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、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡云鹤食品有限公司

QB