



410826S-2018



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2018

复合风味酱

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳一滴香油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0003S-2018 发布实施，备案号：410131S-2018。

H N

Q B

复合风味酱

1 范围

本标准规定了复合风味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、香菇、豆瓣酱中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、香菇（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、猪油、牛油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芝麻、牛肉、鸡肉、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱；或以韭菜花、蚝油中的一种或两种为主要原料，添加腐乳、甜面酱、豆瓣酱、酿造酱油、蚝油、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、黑胡椒粉、芝麻酱、番茄酱、牛油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种进行调配，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 DBS 53/004 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 大葱应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 小茴香、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.24 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.25 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 韭菜花应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.39 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	试验方法
性状	粘稠状或凝固状酱体，允许有油脂析出	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	褐色或黄褐色，色泽基本一致	
气味	具有该产品固有气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分及挥发物，%	≤ 75.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），%	≤ 18.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.121
备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

^a 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、香菇、豆瓣酱中的几种或全部为主要原料，将菜籽油加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、香菇（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、猪油、牛油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芝麻、牛肉、鸡肉、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱；或以韭菜花、蚝油中的一种或两种为主要原料，添加腐乳、甜面酱、豆瓣酱、酿造酱油、蚝油、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、黑胡椒粉、芝麻酱、番茄酱、牛油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种进行调配，经灌装、封口、包装制成的复合风味酱。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司