



411213S-2018



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0003S-2018

复合调味酱

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

洛阳春旺食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

H N

Q B

复合调味酱

1 范围

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

本标准适用于以大豆油或菜籽油、辣椒、豆瓣酱、甜面酱、鲜（冻）牛肉、黄豆、花椒、八角、茴香、火麻仁、陈皮、紫苏、生姜、胡麻、海苔、山椒、芝麻、食用盐、白砂糖、葱、蒜、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造醋、味精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种为原料，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.4 辣椒、山椒应符合GB 10465的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.7 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.10 八角、茴香、花椒、葱、蒜、胡麻应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合NY/T 958的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.13 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.14 酿造醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.15 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.16 米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

- 2.1.18 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.19 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.23 火麻仁、陈皮、紫苏、生姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.24 味精应符合GB/T 8967的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	浓稠状固液混合物，允许固液分离	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计) /(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	1.0	GB 5009.28
	0.5 ^a	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	1.0	GB 5009.28
	0.5 ^a	

注1: ^a为山梨酸钾和苯甲酸钠同时使用时应符合的限量值。

注2: *指标为严于国家指标。

注3: 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味酱是以大豆油或菜籽油、辣椒、豆瓣酱、甜面酱、鲜（冻）牛肉、黄豆、花椒、八角、茴香、火麻仁、陈皮、紫苏、生姜、胡麻、海苔、山椒、芝麻、食用盐、白砂糖、葱、蒜、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造醋、味精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种为原料，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳春旺食品有限公司