



Q/LXDZ

辽宁喜达政食品有限公司企业标准

Q/LXDZ0001S—2023

复合调味料

2023-10-27 发布

2024-01-29 实施

辽宁喜达政食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 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》的规定编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、并参考 NY/T 1886-2021《绿色食品 复合调味料》制定，微生物指标依据 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准。

本标准由辽宁喜达政食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：许方政。

本标准属首次发布。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以植物油、食用动物油脂、辣椒、豆瓣酱、酿造酱、大豆、花生、芝麻、豆豉、小麦粉、芝麻酱、花生酱、大豆蛋白制品、香辛料、食用盐、冰糖、白砂糖、绵白糖、蚝油、酱油、味精、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、食醋、调味料酒、白酒、黄酒、食用淀粉、牛肉粉调味料、浓缩果汁、水产调味品、辣鲜露、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、腐乳、甜面酱、番茄酱、虾酱、酱腌菜、水等中的两种或多种为主要原料，配以或不配以其他辅料（如：蔬菜及其制品、水果及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果与籽类食品、畜禽肉及其制品、乳及其制品、水产及其制品、蛋及其制品等），选择性添加食品添加剂（如山梨酸钾、红曲红、辣椒红、琥珀酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香料、食品用香精等，经原料处理、调配：粉碎（或不粉碎）、搅拌、炒制（或不炒制）、炸制（或不炸制）、熬制（或不熬制）过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺制成的可呈液态、半固态、固态的即食或非即食复合调味料。

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 1352 大豆
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食

- 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 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋及蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.227 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果及籽类食品

- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1532 花生
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 1733.4 花生酱
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 42464 豆豉质量通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- NY/T 956 番茄酱
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
- QB/T 1733.4 花生酱
- SB/T 10170 腐乳
- SB/T 10198 浓缩果汁通用技术条件

- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10458 鸡汁调味料
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- SB/T 10525 虾酱
- SB/T 10649 大豆蛋白制品
- SB/T 10757 牛肉汁调味料

T/CCIAS 007 辣鲜露

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.5 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.9 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.10 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.11 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.12 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.13 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.14 花生酱：应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 3.1.15 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.16 豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 或其他标准的规定。

- 3.1.17 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.18 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.19 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.20 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 豆豉：质量通则 GB/T 42464 的规定。
- 3.1.22 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.23 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.24 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.25 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.26 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.27 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.28 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.29 虾酱：应符合 SB/T 10525 的规定。
- 3.1.30 大葱、生姜、大蒜、果蔬及其制品、脱水蔬菜、谷物及其制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的规定。
- 3.1.31 畜禽肉及其制品：应符合 GB 2707 或 GB 2726 的规定。
- 3.1.32 水产及水产制品：应符合 GB 2733、GB 10136 的规定。
- 3.1.33 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.34 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.29 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.35 浓缩果汁：应符合 SB/T 10198 的规定。
- 3.1.36 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.37 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.38 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.39 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.40 辣鲜露：应符合 T/CCIAS 007 或其他相关标准的规定。
- 3.1.41 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.42 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.43 大豆蛋白制品：应符合 SB/T 10649 的规定。
- 3.1.44 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.45 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.46 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

- 3.1.47 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.48 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.49 牛肉汁调味料：应符合 SB/T 10757 的规定。
- 3.1.50 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.51 豆类及其制品：应符合 GB 2712 或其他相关标准的规定。
- 3.1.52 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.53 谷物及其制品：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.54 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.55 其他原辅料及食品添加剂：应符合国家相关标准的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于清洁的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
组织状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

项 目		指 标			检 验 方 法
		固态复合 调味料	半固态复合 调味料	液态复合 调味料	
氯化物（以 NaCl 计）/（%）	≤	50.0	30.0	22.0	GB 5009.44
干燥失重/（g/100g）	≤	5.0	-	-	GB/T 8967-2007中 7.8.2
总氮（以 N 计）	≥	1.40	-	1.0	SB/T 10371-2003 中 5.2.5
氨基酸态氮（以 N 计）	≥	-	-	0.50	GB 5009.235
酸价（以脂肪计）*（KOH）/（mg/g）	≤	-	3.0	-	GB 5009.229
过氧化值*/（g/100g）	≤	-	0.25	-	GB 5009.227
无机砷 ^b （以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1			5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9			5009.12

* 仅适用于含油型复合调味料；

^b 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

3.4 微生物致病菌指标

3.4.1 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

微生物指标	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/(CFU/g) ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.4.2 致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法

注: 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大允许超出 m 值得样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案); M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产过程卫生要

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：固态复合调味料（感官、净含量、干燥失重、食盐）；半固态复合调味料（感官、净含量、干燥失重、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群）；液态复合调味料（感官、净含量、干燥失重、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群）。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的规定。外包装用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为 0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，依据产品配方及生产工艺的不同，产品保质期详见产品标签。
