

Q/CFSY

赤峰塞原食品有限公司企业标准

Q/CFSY 0005S—2024

复合调味酱



2024 - 09 - 30 发布

2024 - 10 - 10 实施

赤峰塞原食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1-1-2020给出的规则起草。

本标准由赤峰塞原食品有限公司提出。

本标准由赤峰塞原食品有限公司起草。

本标准由赤峰塞原食品有限公司批准。

本标准主要起草人：刘国忠 武兴文。

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜蘑菇、香菇、芥菜、食用植物油、韭菜花、黄豆酱、豆豉、食用盐、酱油、味精、绵白糖、大豆组织蛋白、调料十三香几种为主要原料，添加或不添加牛肉、鸡肉、鹿肉（人工养殖）、蕨菜、辣椒酱、添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、清洗、配料、炒制、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的复合调味酱。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 24399 黄豆酱
GB/T 38581 香菇
NY/T 1070 辣椒酱
NY/T 1324 绿色食品 芥菜类蔬菜
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（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.2 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 韭菜花：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 绵白糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 大豆组织蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.10 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.11 鲜蘑菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.12 牛肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.13 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.14 芥菜：应符合 NY/T 1324 的规定。
- 3.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.16 调料十三香、蕨菜、鹿肉：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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
色 泽	呈灰褐色至红褐色，色泽均匀，油润、有光泽。	取试样 1 袋(瓶) 打开包装，散放于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽，组织形态，嗅其气味，品尝其滋味。
滋味、气味	具有酱香及其他原料混合熟制后特有的气味和滋味，咸淡适中，无酸味、焦糊、哈喇其他异味。	
组织状态	呈半固态，粘稠适度，蘑菇丁、肉丁等所加辅料大小均匀；表面有油脂析出，无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
食盐(以 NaCl 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

a 使用发酵性配料和酸性配料的，此项不适用。

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.8mg/kg”，按 GB 5009.12 规定的方法检验。其他污染物限量应符合 GB 2762 中调味品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中调味品的规定。按 GB 2761 中规定的方法检验。

3.5 微生物指标

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。按 GB 29921 中规定的方法检验。

3.5.2 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 ^b /(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 平板计数法

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1。
b 发酵肉制品类除外

3.6 食品添加剂

山梨酸钾的质量应符合 GB 1886.39 的规定，山梨酸钾使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局(2023)第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

5.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个袋（瓶），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

5.5 判定规则

产品经检验，所检验项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽样2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还应标出单位包装的净含量和总数量。

6.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.13、GB 4806.5 及相应食品安全标准的规定。

6.2.2 包装应封装严实，无破损现象。

6.2.3 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求，牢固，胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

6.5 保质期

产品包装完好且在本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期为18个月。

赤峰塞原食品有限公司《复合调味酱》企业标准编制的说明

为进一步给广大消费者提供营养丰富的品质和特色，增加产品附加值，提高公司的经济效益，我公司在以黄豆酱、豆豉或食用菌中的一种或几种为原料基础上，添加食用植物油、香辛料、鸡肉、鹿肉、牛肉、冷冻羊肉一种或几种等辅料，使之形成了具有内蒙特色香味的复合调味酱。

本公司企业标准制定中污染物限量确定，依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762) 调味品中铅限量指标，以 Pb 计 $\text{mg/kg} \leq 1.0$ 。特制定严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762) 污染物铅限量的 20%，本企业标准中污染物铅限量指标，以 Pb 计 $\text{mg/kg} \leq 0.8$ ，其他指标按相应国家标准执行。

