

备案号：QB64/0305S-2019

# Q/TZGS

## 宁夏天之谷食品有限公司企业标准

Q/TZGS 0004S—2019

---

### 复合调味酱

2019 - 07 - 12 发布

2019 - 07 - 12 实施

宁夏天之谷食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准代替Q/TZGS0004S-2018《复合调味酱》。

本标准与Q/TZGS0004S-2018比较主要变化如下：

——修改了产品配料。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司提出。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王俊、吴敏。

本标准有效期五年。

# 复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了复合调味酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油、畜类、禽类、甜面酱、干黄酱、剁椒酱、老干妈酱、辣椒粉、黄豆、豆干、香辛料、西红柿、榨菜、葱、姜、蒜等为主要原料，添加或不添加食醋其它辅料，经前处理加工、配料、炒制、包装等工序加工而成的复合调味酱。

## 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 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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB28050 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 食品中致病菌限量
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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 植物油应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.2 甜面酱、干黄酱应符合 GB 2718 要求。
- 3.1.3 豆干应符合 GB 2712 要求。

3.1.4 食醋应符合 GB/T 18187 要求。

3.1.5 畜、禽应符合 GB 2707 要求。

3.1.6 剁椒酱、老干妈酱、辣椒粉、黄豆、香辛料、西红柿、榨菜、葱、姜、蒜及其它辅料应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	产品油润光泽，无焦糊，无肉眼可见外来杂质，无霉变
体 态	酱状，粘稠适度，主辅料分明、清晰可见
滋味气味	酱香，无异味

### 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
水分, %	≤ 40.0
酸价（以脂肪计），(KOH) / (mg/kg)	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
总砷（以 As 计），mg /kg	≤ 0.4
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，ug/kg	≤ 5.0

### 3.4 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	指 标
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30
致病菌	按 GB 29921 规定执行

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标检验

用感官检验。

### 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法。
- 6.2.2 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.2.3 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>按 GB 5009.22 规定方法检验。

### 6.3 微生物指标检验

- 6.3.1 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 6.3.2 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批,从每批产品中随机抽样不少于12个独立包装或1000g样品为检样。检样一式两份。供检验和复验用。

### 7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验,经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值。

### 7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验,有下列情况之一时,亦应随时进行:

- a) 新产品投产时;
- b) 原材料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时;
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

- 7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求,判该批产品合格。
- 7.4.2 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

### 8.4 贮存

产品应贮存在冷藏条件下，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

在冷藏条件下保质期为2个月。

---