

备案号：QB64/0082S-2021

Q/GHSP

宁夏广和食品有限公司企业标准

Q/GHSP 0001S—2021

复合调味酱

2021-03-11 发布

2021-03-11 实施

宁夏广和食品有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准代替Q/GHSP 0001S-2018《复合调味酱》。

本标准与Q/GHSP 0001S-2018比较，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

——删除了产品分类。

本标准由宁夏广和食品有限公司提出。

本标准由宁夏广和食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：庞红道。

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。

本标准适用于以豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、辣椒、芝麻、畜肉、禽肉、海产品，白糖、食盐、味精、鸡粉、酱油、水解植物蛋白、酵母抽提物、香辛料、食用香料、食用植物油等为原料，以不同的配料组合，经熬制、加工制成的不同种类的半固态复合调味酱。

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 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.44 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/T 5461 食用盐
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 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 豆瓣酱、甜面酱应符合2718标准要求。

- 3.1.2 畜肉、禽肉应符合GB 2707标准要求。
- 3.1.3 海产品应符合GB 2733标准要求。
- 3.1.4 食糖应符合GB 13104标准要求。
- 3.1.5 食用植物油应符合GB 2716标准要求。
- 3.1.6 食用盐应符合GB/T 5461标准要求。
- 3.1.7 芝麻应符合GB/T 11761标准要求。
- 3.1.8 香辛料应符合GB/T 15691标准要求。
- 3.1.9 酱油应符合GB 2717标准要求。
- 3.1.10 味精应符合GB 2720标准要求。
- 3.1.11 白砂糖应符合GB 13104标准要求。
- 3.1.12 辣椒酱、辣椒、鸡粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、食用香料等应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|------------------------------|
| 色 泽 | 具有各自品种复合调味酱应有的色泽，色泽正常 |
| 气味与滋味 | 具有各自品种复合调味酱应有的气味与滋味，无哈喇味、无异味 |
| 形 态 | 呈酱状，稀稠适度，无正常视力可见外来杂质 |

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|-------|
| 氯化钠/% | ≤10.0 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) | ≤4.0 |
| 过氧化值（以脂肪计） / (g/100g) | ≤0.25 |
| 总砷（以As计） / (mg/kg) | ≤0.5 |
| 铅（以Pb计） / (mg/kg) | ≤0.9 |

3.4 微生物指标

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的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用目测、嗅觉、味觉测试进行检验。
- 6.2 氯化钠按GB 5009.44规定方法检验。
- 6.3 总砷按GB 5009.11规定方法检验。
- 6.4 铅按GB 5009.12规定进行。
- 6.5 酸价按GB 5009.228规定方法检验。
- 6.6 过氧化值按GB 5009.227规定方法检验。
- 6.7 微生物指标按GB 29921规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批配料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每批产品中随机抽样1kg（不少于10个最小包装）进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 出厂检验和型式检验
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸价、过氧化值、氯化钠。
 - 7.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监管部门提出要求时。
- 7.3 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 内包装用符合食品安全要求的包装材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。
- 8.2.2 外包装应符合国家有关规定和要求，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为18个月。