

备案号：44010890S-2021
备案日期：2021年08月11日
备案有效期：伍年

Q/WYSW

广东省食品安全企业标准

Q/WYSW 0012S-2021

水产风味复合调味料（品）

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

广州市味研生物工程科技有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由广州市味研生物工程科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许守庆、黎海彬、张晓君。

本标准可适用于广州市味研生物工程科技有限公司分支机构：广州市味研生物工程科技有限公司增城分公司。

本标准于 2021 年 7 月 1 日首次发布。

水产风味复合调味料（品）

1 范围

本标准规定了水产风味复合调味料（品）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水产调味料（品）、食用盐为原料，选择性添加味精、食用动物油脂、麦芽糊精、食糖（白砂糖、绵白糖）、食用葡萄糖、乳糖、酵母抽提物、食用淀粉、植物蛋白、食用菌、食用藻、蔬菜（洋葱、大蒜、生姜、辣椒、大葱、小葱、蒜米、芹菜）、香辛料、乳粉、植脂末、食用植物油、豆豉粉、酱油粉、白醋粉、蛋黄粉、甜面酱粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、氨基乙酸、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、明胶、阿拉伯胶、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酪朊酸钠、羧甲基纤维素钠、淀粉磷酸酯钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、甜蜜素、二氧化硅、硅酸钙、食品用香精、食品用香料、维生素C、维生素E、茶多酚、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、焦糖色、姜黄、红曲红、辣椒红、红花黄、 β -胡萝卜素、诱惑红、核黄素、辣椒油树脂、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠的一种或几种，经配料、调配、称量、包装、检验、入库等工艺加工而成的即食或非即食的粉状调味料（品）。

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）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.61 食品安全国家标准 食品添加剂 红花黄

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.90 食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙

GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

- 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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4806.5 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- 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 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂ (核黄素)
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
- GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22865 牛皮纸
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸 (氨基乙酸)
- GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29936 食品安全国家标准 食品添加剂 淀粉磷酸酯钠
- 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 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜)
- GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
- GB 30603 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸钠
- 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

QB/T 4791 植脂末

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理方法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水产调味料（品）应符合 GB 10133 的规定。

3.1.2 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

3.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

3.1.7 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

3.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.12 核黄素应符合 GB 14752 的规定。

3.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

3.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

3.1.15 食用藻应符合 GB 19643 的规定。

3.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.17 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

3.1.19 洋葱、大蒜、生姜、辣椒、大葱、小葱、蒜米、芹菜应无异味、无污染、无杂质、具有该原料应有的色泽、芳香味。

3.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.22 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

3.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.25 豆豉粉应符合 GB 31644 的规定。

3.1.26 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

3.1.27 白醋粉应符合 GB 31644 的规定。

3.1.28 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.29 甜面酱粉应符合 GB 31644 的规定。

3.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 3.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.35 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 3.1.36 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 3.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.38 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 3.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.41 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.43 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.45 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 3.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.48 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.50 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 3.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.52 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.53 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.54 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.55 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.56 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 3.1.57 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.60 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.62 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.64 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 3.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.66 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.67 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 3.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 3.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.71 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 3.1.72 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.73 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.74 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.75 所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色至棕黄色，色泽均匀
滋味及气味	具有产品特有的滋味及气味，无异味，无异嗅
组织形态	粉末状，无霉变
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 8.0
氨基酸态氮(以 N 计)，%	≥ 0.3
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9
锡(以 Sn 计)，mg/kg	≤ 250 (仅限采用金属包装的产品)

3.4 微生物指标

即食型产品的微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

致病菌	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000

注 1：^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关的规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按 GB 31644 规定的方法检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 氨基酸态氮

称取约 5g 混匀的样品(准确至 0.0002g)，加水 50ml，充分搅拌(必要时加热)，然后移入 100ml 容量瓶中，用少量水分次洗涤烧杯，洗液并入容量瓶中，并加水至刻度，摇匀。吸取样液 20.0ml，按 GB 5009.235 规定的方法进行检验。

5.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.5 锡

按 GB 5009.16 规定的方法检验。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

同一批投料、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一组批。

6.3 抽样

每批随机抽取不少于 8 个最小包装（不少于 1kg），分成两份，一份用于检验；另一份留样备检。

6.4 检验

检验分出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 检验项目

包括感官要求、净含量、水分、氨基酸态氮。

6.4.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时必须进行检验：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 更换设备、主要原辅料可能影响产品质量时；
- 停产三个月及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时；

6.4.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格产品。

6.5.2 微生物指标不符合要求，即判该批产品为不合格。

6.5.3 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。含阿斯巴甜的产品标签还应标注“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用玻璃材料，应符合 GB 4806.5 的规定；采用塑料材料，应符合 GB 4806.7 的规定；采用纸材料，应符合 GB 4806.8 的规定；采用金属材料，应符合 GB 4806.9 的规定；采用复合包装袋，应符合 GB 9683 的规定；采用牛皮纸袋，应符合 GB/T 22865 的规定；采用塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 的规定。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱、塑料桶、牛皮纸袋或塑料编织袋，应分别符合 GB/T 6543、GB 4806.7、GB/T 22865 或 GB/T 8946 的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味、便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 12 个月。