

扫二维码下载电子版



Q/LJFS

龙井市锋山食品有限公司企业标准

Q/LJFS0001S-2023
代替Q/LJFS0001S-2022

酿造复合调味酱

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LJFS0001S-2023
备案号	224499S-2023
有效期限	2023年08月11日至2026年08月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-04-10 发布

2023-04-10 实施

龙井市锋山食品有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。
本文件由龙井市锋山食品有限公司提出并归口。
本文件起草单位：龙井市锋山食品有限公司。
本文件及其所代替文件的历次发布情况为：
——本标准于2020年4月首次备案，2020年第一次修改，2022年第二次修改。
本次为首次延续。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

酿造复合调味酱

1 范围

本标准适用于以酿造酱制品（传统大酱、黄豆酱、大酱粉、清国酱粉等）、大豆、脱脂大豆、小麦粉、糯米、大米（含碎米）、松茸、香菇、鳀鱼、凤尾鱼中几种和饮用水为主要原料，添加或不添加辣椒粉、食用盐、味精、绵白糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用植物油、芝麻油、芝麻、芝麻酱、花生酱、酱油、洋葱、红枣、大蒜、大葱、昆布、香辛料、食用酒精、食品添加剂 山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、木糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶，经预处理、蒸煮或不蒸煮、发酵或不发酵、粉碎或不粉碎、再加工（配料、搅拌、蒸煮或不蒸煮、搅碎或不搅碎）、杀菌或不杀菌、灌装等工艺加工而成的半固体酱调味料-复合调味酱（以包装实际标示名称为准）。

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/T 191	包装储运图示标志	
GB 1352	标准号	大豆
GB/T 1355	备案号	小麦粉
GB 1886. 28	有效期限	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 39	备案机关	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. 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. 184	食品安全国家标准	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886. 234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
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 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. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 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 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定	
GB 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 5835	干制红枣		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 8233	芝麻油		
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品	
GB/T 11761	芝麻		
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB/T 13382	食用大豆粕		
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜	
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/T 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品	
GB/T 20883	麦芽糖		
GB 22255	食品安全国家标准	食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定	
GB/T 23183	辣椒粉		
GB/T 23188	松茸		
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品	
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
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	
GB 31640	食品安全国家标准	食用酒精	
GB/T 38581	香菇		
LS/T 3220	芝麻酱		
LS/T 3311	花生酱		
NY/T 1071	洋葱		
NY/T 1791	大蒜等级规格		
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法		
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定		

3 分类

产品按食用方法不同可分为即食酿造复合调味酱和非即食酿造复合调味酱。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.2 大豆（非转基因大豆）应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 脱脂大豆（非转基因脱脂大豆）应符合 GB/T 13382 的规定。
- 4.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.5 糯米、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.6 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 4.1.7 鲢鱼、凤尾鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.8 昆布应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.9 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 4.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.13 绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.18 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.19 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 4.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.26 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.27 食品添加剂 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.28 食品添加剂 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.29 食品添加剂 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.30 食品添加剂 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.31 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.32 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.33 食品添加剂 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态	具有该产品正常的形状和组织状态	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11

4.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。



项 目	标准号				采样方案 ^a 及限量	检验方法
	备案号	n	c	m		
大肠菌群， CFU/g	有效期限	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
致病菌指标	备案机关				采样方案 ^a 及限量/25g	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ， CFU/g	5	1	100	1000		GB 4789.10
注： ^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。						
^b 仅适用于即食酿造复合调味酱。						
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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。						

4.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	≤0.5g/kg	—	GB 5009.28
苯甲酸钠	防腐剂	≤1.0g/kg	—	GB 5009.28
三氯蔗糖	甜味剂	≤0.25g/kg	—	GB 22255
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	—	—

(续) 表 6 食品添加剂

5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	-	-
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	-	-
黄原胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-	-
注：1、同一功能的食品添加剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 2、其他添加剂使用应符合GB 2760的规定。				

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：净含量、感官指标、氨基酸态氮、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

在成品库中，所抽取的样品须为同一批次保质期内的产品，抽样数量满足出厂检验项目或型式检验项目的需要。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：酿造复合调味酱（以产品包装实际标示信息为准）

配料表（原料）：酿造酱制品（传统大酱、黄豆酱、大酱粉、清国酱粉等）、大豆（非转基因大豆）、脱脂大豆（非转基因脱脂大豆）、小麦粉、糯米、大米（含碎米）、松茸、香菇、鲢鱼、凤尾鱼、饮用水、辣椒粉、食用盐、味精、绵白糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用植物油、芝麻油、芝麻、芝麻酱、花生酱、酱油、洋葱、红枣、大蒜、大葱、昆布、香辛料、食用酒精、食品添加剂 山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、木糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶（以产品包装实际标示信息为准）

产品分类：即食酿造复合调味酱
非即食酿造复合调味酱

净含量/规格：按实际包装规格

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期和保质期：按实际标注

贮存条件：避光、阴凉干燥处保存或 0~8℃冷藏保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

其他需要标示的内容：委托加工产品标签按委托协议标注。

注：产品标签信息以产品包装实际标示信息为准。

8.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	营养素参考值%或 NRV%
能量	637 千焦 (kJ)	8%
蛋白质	5.3 克 (g)	9%
脂肪	1.1 克 (g)	2%
碳水化合物	31.9 克 (g)	11%
钠	2730 毫克 (mg)	137%

注：营养成分信息以实际产品包装标示信息为准。

9 包装

包装容器应符合GB 4806.5、GB 4806.7的规定。销售包装应符合GB 23350的规定。运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 贮存

应贮存于 0~8℃冷藏库或避免阳光直射、阴凉、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离墙离地，应分类堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共存放。

11 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。

12 保质期

在符合本标准规定条件下,自灌装之日起,保质期为 6~12 个月(以产品包装实际标示信息为准)。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会