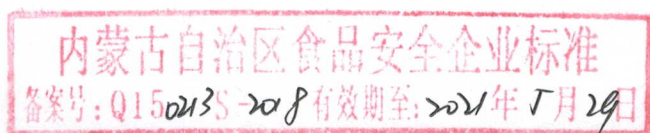


Q/NGGL

内蒙古干哥俩食品有限公司企业标准

Q/NGGL0009S—2018

代替 Q/ NGGL 0006S-2015、Q/NGGL 0007S-2017、Q/NGGL 0008S-2018



复合调味酱



2018-05-01 发布

2018-05-15 实施

内蒙古干哥俩食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古干哥俩食品有限公司提出。
本标准由内蒙古干哥俩食品有限公司起草。
本标准由内蒙古干哥俩食品有限公司批准。
本标准主要起草人：党宝刚。

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、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料，添加或不添加食用菌、鲜（冻）畜禽肉、可食性蔬菜、海产品、酸菜、黄豆酱、豆瓣酱、酿造酱油、豆豉、生抽、葱、姜、蒜、花生碎、葵花籽仁、芝麻、辣椒、白芷、山奈、花椒、大料、橘皮、桂皮，添加食品添加剂山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠，添加或不添加乳酸链球菌素、食品用香精，根据口味不同选用不同的原料配制，经选料、配料、炒制、灌装、杀菌、包装等工艺制成的即食半固态复合调味料（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/T 191 包装储运图示标志

GB /T 317 白砂糖

GB 1886.231 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7652 八角

- 3.1.15 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.16 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.17 蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.18 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.19 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.20 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.21 豆瓣酱、葱、白芷、山奈、橘皮：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
色泽	呈灰褐色至红褐色、油润、有光泽。
滋味、气味	具有酱香及其他原料混合熟制后特有的滋、气味，咸淡适口，无酸、苦、焦糊、哈喇及其他异味。
组织状态	呈酱状，粘稠适度，所加辅料大小基本均匀；允许有油脂析出；无肉眼可见外来异物。

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计）≤0.8mg/kg, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 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, 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
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。				
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应符合GB 1886.39、GB 1886.28、GB 1886.231、GB 30616的规定。

5 生产加工过程要求

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

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

8.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 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。

8.5 保质期

产品保质期为12个月。



GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 18186 酿造酱油
GB/T 17238 牛肉
GB 7096 食用菌
DBS22/025 酸菜
GB/T 20554 海带
GB 2716 食用植物油
GB/T 24399 黄豆酱
GB/T 15691 香辛料
GB 2712 豆豉
GB 19300 花生碎、葵花籽仁、芝麻
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 24700 大蒜
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：

<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 酸菜：应符合 DBS22/025 的规定。
- 3.1.5 海带：应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.8 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.9 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.10 花生碎、葵花籽仁、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.12 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.13 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.14 味精：应符合 GB 2720 的规定。

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取试样1袋（瓶）打开包装，放入白色瓷盘中，在自然光下，观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。

6.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的平板计数法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

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

7.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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也应及时进行型式检验：

- 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。

7.5 判定规则