

Q/NKTF

内蒙古宁城县口头福调味品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150008S-2018 有效期至: 2021 年 6 月 28 日

Q/NKTF 0002S-2018

复合调味酱



2018-06-25 发布

2018-06-25 实施

内蒙古宁城县口头福调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古宁城县口头福调味品有限公司提出。

本标准由内蒙古宁城县口头福调味品有限公司起草。

本标准由内蒙古宁城县口头福调味品有限公司批准。

本标准主要起草人：杨广军

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、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黄豆酱、豆豉、水、食用植物油、食用盐、味精、绵白糖、酿造食醋、调料十三香为原料，添加或不添加牛肉、鸡肉、鹿肉（人工养殖）、鲜蘑菇或蕨菜、辣椒酱，添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、清洗、配料、炒制、灌装、杀菌等工艺制成的半固态调味酱。

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 1445	绵白糖
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.40	酱卫生标准的分析方法
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 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/T8967	谷氨酸钠（味精）
GB 5009.42	食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 18187	酿造食醋
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
NY/T 1070	辣椒酱
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.apsiq.gov.cn/>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 黄豆酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.2 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.8 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.9 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.10 鸡肉：应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.11 鲜蘑菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.12 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.13 调料十三香、蕨菜、鹿肉：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味、气味，微辣，咸淡适口，无酸、苦、焦糊、酸败及其他异味。
组织状态	呈酱状，粘稠适度，肉丁、蘑菇丁等所加辅料大小基本均匀；允许有油脂析出；无肉眼可见外来杂质。

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, % $\leq$	40.0
蛋白质 ^a , % $\geq$	9.0
脂肪, % $\leq$	40.0
氨基酸态氮, g/100g $\geq$	0.35
食盐（以氯化钠计）, % $\leq$	10.0
酸价（KOH）, mg/g $\leq$	3.0
过氧化值（以脂肪计）, % $\leq$	0.25

^a 仅限于添加牛肉、鸡肉、鹿肉的产品

3.4 污染物限量

污染物限量中铅（以 Pb 计）含量应 ≤ 0.8 mg/kg，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中对调味品的规定。

3.5 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
菌落总数 cfu/g $\leq$	8 000
大肠菌群, MPN/100g $\leq$	30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	应符合 GB29921 中即食调味品的规定

3.6 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的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量指标应符合 GB 1886.39 的规定。

5 生产加工过程要求

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，倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法检验。

6.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法检验。

6.2.4 氨基酸态氮：按 GB/T 5009.40 规定的方法检验。

6.2.5 食盐：按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.2.6 酸价、过氧化值：按 GB/T 5009.37 中规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按 GB 5009.12 中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法检验。

6.4.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

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，样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司质量检验人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并符合检验合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、酸价、过氧化值、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亦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) 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。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

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，可重新自同批次产品中随机抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格项，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 产品外包装箱应标明产品名称、制造者的名称和地址，还需标出单位包装的净含量和总数量，运输、包装、贮存图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

8.2.2 产品应封装严密，不得有破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期为 18 个月。