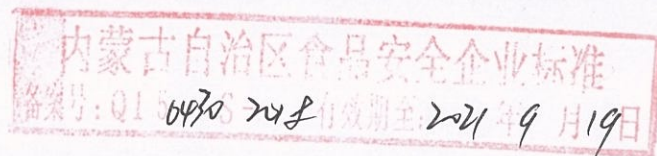


# Q/HJZG

## 呼和浩特市甲篆龟食品有限公司企业标准



Q/HJZG 0006S—2018

### 复合调味酱料



2018 - 09 - 17 发布

2018 - 09 - 25 实施

呼和浩特市甲篆龟食品有限公司

发 布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由呼和浩特市甲篆龟食品有限公司提出。

本标准由呼和浩特市甲篆龟食品有限公司起草。

本标准由呼和浩特市甲篆龟食品有限公司批准。

本标准起草人：王文志、杨满成。



# 复合调味酱料

## 1 范围

本标准规定了复合调味酱料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以发酵酱醅、花椒、八角、水、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物为原料，添加食品添加剂黄原胶、焦糖色、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、食品用香精，添加或不添加食品添加剂红曲红、赤藓红、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠，经溶解、浸泡、调配、混合、杀菌、灌装等工艺制成的非即食半固态复合调味料。

## 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 317 白砂糖

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

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 1886.181 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 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB/T 7652 八角

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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精



GB/T 30391 花椒  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.2 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.8 发酵酱醋：应符合相应食品安全国家标准的规定。

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     | 呈红褐色，色泽均匀，无霉素斑。               |
| 滋、气味    | 具有酱香及所加调味料混合后特有的滋、气味，无其他不良气味。 |
| 组 织 状 态 | 呈半固态状，粘稠适度，不得有正常视力可见外来异物。     |

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.5 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |    |                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------|---|----|-----------------|
|                                                    | n                     | c | m  | M               |
| 大肠菌群，CFU/g                                         | 5                     | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行 |                       |   |    |                 |

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

食品添加剂黄原胶、焦糖色、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、食品用香精、红曲红、赤藓红、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.41、GB 1886.64、GB 1886.37、GB 1886.184、GB 6227.1、GB 4481.1、GB 30616、GB 1886.181、GB 17512.1、GB 29939、GB 1886.171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2袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、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 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

##### 6.4 微生物指标检验

大肠菌群：按GB 4789.3中规定的平板计数法检验。

##### 6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

