

# Q/DFX

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司企业标准

Q/DFX 0004S—2024



## 复合调味酱

2024-05-27 发布

2024-06-27 实施

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司

发布



## 前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本文件食品安全指标中理化指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；其他指标根据产品实测值制定。食品添加剂的使用依据GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》执行。

本文件由抚顺独风轩骨神生物技术股份有限公司提出并起草。

本文件起草人：于连富、赵君哲、韩宝絮、刘鹏、张磊、黄琼。

本文件为首次发布。



# 复合调味酱

## 1 范围

本文件规定了复合调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以黄豆酱、郫县豆瓣、芝麻酱、花生酱、甜面酱、酿造酱、番茄酱、豆豉、酱腌菜、鲜（冻）肉类（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）鲜（冻、干）鱼、虾、贝、蟹、鱿鱼、鱼露中的一种或多种，选择性加入辅料白砂糖、食盐、味精、食用植物油、食用动物油脂、酿造酱油、酿造食醋、辣椒、鸡粉调味料、鸡精调味料、复合调味料、香辛料调味品、豌豆、苹果、梨、芒果、山楂、玉米、大白菜、萝卜、豆芽、鲜蘑菇、海带、白酒、食用玉米淀粉、酵母加工制品、大豆蛋白制品、和食品添加剂柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、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、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、麦芽糊精、迷迭香提取物、食品用香精，经原料处理、配料、炒制、灌装、包装制成的复合调味酱。

## 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 1353 玉米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760-2024 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 22556 豆芽卫生标准
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- 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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味酸二钠
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 1886.370 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠  
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
 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 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 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 191 包装储运图示标志  
 GB/T 317 白砂糖  
 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/T 10650 鲜梨  
 GB/T 10651 鲜苹果  
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 GB/T 18187 酿造食醋  
 GB/T 18109 冻鱼  
 GB/T 20554 海带  
 GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣  
 GB/T 24399 黄豆酱  
 LS/T 3220 芝麻酱  
 LS/T 3311 花生酱  
 SB/T 10296 甜面酱  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30889 冻虾  
 SB/T 10332 大白菜  
 SB/T 10379 速冻调制食品  
 SB/T 10415 鸡粉调味料  
 NY/T 492 芒果  
 NY/T 1267 萝卜  
 SC/T 3122 鱿鱼等级规格  
 SC/T 3112 冻梭子蟹  
 GH/T 1159 山楂  
 DB32/T 1709 海水贝类  
 DB1308/T 044 保鲜蘑菇  
 GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱  
 GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜  
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
 GB/T 14215 番茄酱罐头  
 GB/T 42464 豆豉质量通则  
 SB/T 10324 鱼露  
 GB/T 10460 豌豆  
 GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存



GB/T 8885 食用玉米淀粉  
SB/T 10649 大豆蛋白制品  
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸  
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸  
GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物  
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
SB/T 10371 鸡精调味料  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
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《定量包装商品计量监督管理方法》

### 3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 骨、肉（猪、牛、羊）：应符合GB 2707、GB 2762、SB/T 10379及国家兽药残留的相关规定。

3.1.2 骨、肉（鸡、鸭）：应符合GB 16869、GB 2707、GB 2762、GB 2763、SB/T 10379及国家兽药残留的相关规定。

3.1.3 鱼：应符合GB/T 18109的规定。

3.1.4 虾：应符合GB/T 30889的规定。

3.1.5 贝：应符合DB32/T 1709的规定。

3.1.6 蟹：应符合SC/T 3112的规定。

3.1.7 鱿鱼：应符合SC/T 3122的规定。

3.1.8 郫县豆瓣：应符合GB/T 20560的规定。

3.1.9 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。

3.1.10 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.11 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.12 味精：应符合GB 2720的规定。

3.1.13 食用植物油料：应符合GB 19641的规定。

3.1.14 食用动物油脂：应符合GB10146的规定。

3.1.15 酿造食醋：应符合GB/T 18187的规定。

3.1.16 酿造酱油：应符合GB/T 18186规定。

3.1.17 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

3.1.18 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。

3.1.19 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

3.1.20 苹果：应符合GB/T 10651的规定。

3.1.21 梨：应符合GB/T 10650的规定。

3.1.22 芒果：应符合NY/T 492的规定。

3.1.23 山楂：应符合GH/T 1159的规定。

3.1.24 玉米：应符合GB 1353的规定。

3.1.25 大白菜：应符合SB/T 10332的规定。

3.1.26 萝卜：应符合NY/T 1267的规定。

3.1.27 鲜蘑菇：应符合DB1308/T 044的规定。



- 3.1.28 豆芽：应符合 GB 22556 的规定。
- 3.1.29 海带：应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.30 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.31 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.32 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.33 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.34 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.36 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 1886.370 的规定。
- 3.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.38 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.39 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.40 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.41 辣椒红：应符合：GB 1886.34 的规定。
- 3.1.42 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.43 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定
- 3.1.44 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定
- 3.1.45 豆豉：应符合 GB/T 42464 的规定
- 3.1.46 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定
- 3.1.47 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定
- 3.1.48 白酒：应符合 GB/T 10346 的规定
- 3.1.49 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定
- 3.1.50 酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定
- 3.1.51 大豆蛋白制品：应符合 SB/T 10649 的规定
- 3.1.52 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定
- 3.1.53 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定
- 3.1.54 D-异抗坏血酸：应符合 GB 1886.49 的规定
- 3.1.55 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定
- 3.1.56 芝麻酱：应符合 LS/T 3220-2017 的规定
- 3.1.57 花生酱：应符合 LS/T 3311-2017 的规定
- 3.1.58 甜面酱：应符合 SB/T 10296-2009 的规定
- 3.1.59 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定
- 3.1.60 迷迭香提取物：应符合 GB 1886.172 的规定

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本品固有色泽	取适量试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组

于连富



滋、气味	味鲜醇厚，辣、甜、咸适口，无不良气味	织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
组织形态	粘稠状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.3
氯化物 (以Cl计) / (g/100g)	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.235
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
多氯联苯 / (μg/kg) <sup>a</sup>	≤ 20	GB 5009.190
甲基汞 (以Hg计) (mg/kg) <sup>a</sup>	≤ 0.5	GB 5009.17

注：a 仅限于添加鱼、虾、贝、蟹、鱿鱼、鱼露的产品

## 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
副溶血性弧菌 <sup>a</sup>	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7



沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
注：a仅限于添加鱼、虾、贝、蟹、鱿鱼的产品 b 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.22执行。					

### 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.4.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760-2024 的规定。

### 3.5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》进行检验。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同种原料、同工艺、同一日期生产为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品均需经企业品控部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

4.3.2 产品出厂时检验项目为感官要求、水分、氯化物、过氧化值、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准；微生物不允许复检。

## 5 标志、包装、运输和贮存

### 5.1 标志



产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装材料采用食品包装用聚乙烯，应符合 GB 4806.7 的规定，采用食品包装用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面 10cm 以上，距墙面 20cm 以上。严禁挤压，防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

#### 5.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按包装标识执行。

#### 5.6 保存期

常温保存 18 个月以内，0-10℃贮藏 2 年，0℃以下冷藏 3 年。



Q/DFX 0004S-2024

