

Q/DRC

大连瑞驰企业集团有限公司企业标准

Q/DRC 0005S-2017

复合调味料

2017-04-08 发布

2017-05-08 实施

大连瑞驰企业集团有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。微生物指标：液态复合调味料参照 GB2717-2003《酱油卫生标准》制定；半固态复合调味料参照 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定。致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由大连瑞驰企业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘波

本标准属首次发布

复合调味料

1 范围

本标准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、贮存。

本标准适用于

半固态复合调味料：以味噌酱、咖喱粉、食用盐、味精、酿造酱油为主要原料，以饮用水、绵白糖，蔬菜汁，香辛料、鸡粉调味料为辅料，添加或不添加食品添加剂羟丙基二淀粉磷酸酯及呈味核苷酸二钠，经调配、搅拌、加热或不加热、灌装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装工艺加工制成的半固态即食和非即食类复合调味料。

液态复合调味料：以酿造酱油，调味料酒、鸡粉调味料为主要原料，以饮用水、香辛料、食用盐、蚝油、味精为辅料，添加或不添加食品添加剂羟丙基二淀粉磷酸酯及呈味核苷酸二钠，经调配、搅拌、加热或不加热、灌装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装工艺加工制成的即食类和非即食类液态复合调味料。

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 191 包装储运图示标志

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 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 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 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 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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 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

Q/DRC 0005S-2017

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB/T 21999 蚝油

GB/T 22266 咖喱粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

JJF1070 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(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 按产品形态分为半固态复合调味料和液态复合调味料

3.2 按食用方法分为即食类和非即食类

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食盐：应符合 GB 2721 规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 规定。

4.1.3 味噌酱：应符合 GB 2718 规定。

4.1.4 绵白糖：应符合 GB 13104 规定。

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

4.1.6 鸡粉调味料：应符合 SB/T10415 规定。

4.1.7 酿造酱油：应符合 GB 18186 规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

4.1.9 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 规定。

4.1.10 时令蔬菜：新鲜、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 规定。

4.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 规定。

4.1.13 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 规定。

4.1.14 蚝油：应符合 GB/T 21999 规定。

4.1.15 调味料酒：应符合 SB/T 10416 规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	半固态复合调味料	液态复合调味料	
组织状态	浓稠状半固态酱体、不流动的 软膏体或固液混合酱体	流动的液态体	取适量试样置于 50ml 烧杯中，在自然光线下观察组织状态、色泽、和杂质。闻其气味，品尝即食类调味料的滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，鲜香、口感和顺、咸淡适宜。无异 味。		
色 泽	具有该产品应有的色泽		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 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
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 30 (半固态), 20 (液态)	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), %	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物指标 (即食类产品)

4.4.1 菌落总数、大肠菌群限量

应符合表 3、表 4 规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群指标(液态复合调味料)

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/ mL)	≤ 30 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/ mL)	≤ 0.3	GB 4789.3

表 4 大肠菌群(半固态复合调味料)

项 目	a 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU /g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行					

4.4.2 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	a 采样方案及限量（若非指定均以 25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	5	2	100	10000	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂品种及限量应符合 GB 2760 规定。

4.5.2 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

4.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料和包装材料入库前应经企业检验部门按要求标准检验合格或查验供方提供的合格证明，方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化钠、氨基酸态氮、即食类需检菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，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。

5.5 判定规则

产品经检验合格的，则该批产品为合格品。除微生物指标外，若有一项指标不合格，允许加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格的，则判该批产品为合格品，仍不合格的，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定，包装应牢固、严密。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求，严禁挤压，运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害物质混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，常温下产品保质期 12 个月。冷冻条件-18℃以下产品保质期为 18 个月。
