

Q/LZF

合浦廉州府食品有限公司企业标准

Q/LZF 0002S-2024

复合调味酱

2024-04-01 发布

2024-04-30 实施

合浦廉州府食品有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由合浦廉州府食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：花永泳。

本文件于2024年04月01日发布，2024年04月30日实施。

即食风味水产制品

1 范围

本标准规定了即食风味水产制品的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于第3章术语和定义中规定的各类复合调味酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.39 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- 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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.227	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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 6783	食品安全国家标准	食品添加剂 明胶
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 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
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/T 20554	海带	
GB/T 24399	黄豆酱	
GB 25533	食品安全国家标准	食品添加剂 果胶
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 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
SB/T 10459	番茄调味酱	
NY/T 956	番茄酱	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

复合调味酱

以畜禽肉及其制品、蛋与蛋制品、鲜、冻动物性水产品、动物性水产制品、茶叶及其相关制品、食用菌及其制品、食用果蔬、蔬菜干制品、水果制品中的其中一种（两种或多种）为主要原料，添加黄豆酱、柱候酱、海鲜酱、豆瓣酱、沙茶酱、番茄酱、酱油、酒、姜、辣椒、蒜、花生、芝麻、豆豉、雪菜、酱腌菜、海带、红葱头、白砂糖、食用盐、八角、桂皮、花椒、麻椒、胡椒、草果、月桂叶中的多种为辅料，添加或不添加苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄原胶、琼脂、果胶、明胶。经预处理、植物油油炸、调配、混合、熬煮、包装等生产工艺加工制成的即食类复合调味酱。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 畜禽肉及其制品

应新鲜或冷藏（冷冻）良好、无杂质、无腐败、无异味，并应符合GB 2707、GB 31650的规定。不得使用非经屠宰死亡及非食用性原料。制品应符合其相关食品安全标准的规定，其生产企业应具有有效期内的食品生产许可资质。

4.1.3 蛋与蛋制品

应符合GB 2749的规定。

4.1.4 鲜、冻动物性水产制品

应符合GB 2733的规定。

4.1.5 动物性水产制品

应符合GB 10136的规定。

4.1.6 茶叶及其相关制品、蔬菜干制品、水果制品

应符合其相关食品安全标准的规定，其生产企业应具有有效期内的食品生产许可资质。

4.1.7 食用菌及其制品

应符合GB 7096的规定。

4.1.8 食用果蔬

应新鲜或冷藏良好，无虫害、无腐烂、无变质，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.9 黄豆酱

应符合GB/T 24399的规定。

4.1.10 柱候酱、海鲜酱、豆瓣酱、沙茶酱

应符合其相关食品安全标准的规定，其生产企业应具有有效期内的食品生产许可资质。

4.1.11 番茄酱

应符合SB/T 10459或NY/T 956的规定。

4.1.12 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.13 酒

应符合其相关食品安全标准的规定，其生产企业应具有有效期内的食品生产许可资质。

4.1.14 姜、辣椒、蒜、花生、芝麻、红葱头

应干净、无虫害、无腐烂、无变质， 污染物限量应符合GB 2762的规定， 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.15 豆豉

应符合GB 2712的规定。

4.1.16 雪菜、酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

4.1.17 海带

应符合GB/T 20554的规定。

4.1.18 白砂糖

应符合GB/T 317或GB 13104的规定。

4.1.19 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.20 八角、桂皮、花椒、麻椒、胡椒、草果、月桂叶

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.21 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.22 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

4.1.23 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

4.1.24 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.25 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

4.1.26 琼脂

应符合GB 1886.239的规定。

4.1.27 果胶

应符合GB 25533的规定。

4.1.28 明胶

应符合GB 6783的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	粘稠适度的固液混合体(膏状、酱状等),允许固液分层,无霉变
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味、无异嗅
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 40
食盐/(g/100g)	≤ 20
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5(0.1)
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
亚硝酸盐残留量(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 15
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
注1:镉仅限于添加干制鱼类为原料的复合调味酱检验。 注2:总砷仅限于以除干制水产品外为原料的复合调味酱检验。 注3:无机砷仅限于添加干制水产品为原料的复合调味酱的检验,括号内的数值仅限于添加干制鱼类为原料的复合调味酱。 注4:亚硝酸盐仅限于添加腌腊肉制品为原料的复合调味酱检验。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标			
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵

表3 微生物限量（续）

项目	指标			
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	10 ²	10 ³
大肠埃希氏菌0157:H7/(/25g)	5	0	0	—

注5: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值。

注6: 副溶血性弧菌仅限于添加干制水产品为原料的复合调味酱检验。

注7: 大肠埃希氏菌0157:H7仅限于添加牛肉为原料的复合调味酱检验。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量被测样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下以正常视力迎光观测其色泽、组织形态和杂质,并在室温下,闻其气味,用温水漱口,品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

7.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法进行测定。

7.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法进行测定。

7.2.7 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法进行测定。

7.2.8 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法进行检验。

7.2.9 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法进行测定。

7.2.10 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.5 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.6 大肠埃希氏菌 0157:H7

按GB 4789.36规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本标准中所有的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部检验项目检测结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中若微生物限量不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果其他项目若有一项以上(含一项)检测结果不符合本标准规定时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格；若复检结果符合本标准规定，则判定该批产品合格。

8.5.3 当供需双方对检验结果有争议时，可由有关各方协商解决，或委托其他有资质的单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合GB 7718和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮，防污染。产品预包装食品材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。如客户需其他特殊包装，由供需双方另行进行协商。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 搬运、装卸、运输过程中，应防挤压、防雨、防潮、防晒，并轻拿轻放，避免破损污染。

9.3.2 运输工具应清洁、卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发异味的物品混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同库贮存。

9.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，且产品包装完好未经启封的情况下，产品保质期为12个月。
