

# 天津市食品安全企业标准

Q/12A2191S-2015

---

## 复合调味料

备 案 号：122090S-2015 备案日期：2015 年 6 月 3 日 截止日期：2018 年 6 月 2 日
--

2015 年 6 月 3 日发布

2015 年 6 月 2 日实施

---

可果美（天津）食品制造有限公司发布

## 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》的要求进行编写。

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G、附录 H、附录 I、附录 J 为规范性附录。

本标准由可果美（天津）食品制造有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：王莺妮

本标准于 2015 年 1 月 19 日首次发布。

本标准于 2015 年 6 月第一次修订，修订内容如下：

- 修改了前言；
- 增加和修改了范围；
- 增加和修改了部分规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求、理化指标要求、微生物指标要求；
- 修改了附录 C、附录 D，添加了附录 E、附录 F、附录 G、附录 H、附录 I；
- 修改了编制说明。

本标准于 2015 年 8 月第二次修订，修订内容如下：

- 增加了范围项中菜籽油、棕榈油、甘氨酸、焦糖色（亚硫酸铵法）；
- 修改了原料要求中番茄酱的规定，更改为 GB/T 14215, 增加了原料要求中菜籽油、棕榈油、甘氨酸的要求。

本标准于 2016 年 12 月 28 日第三次修订，修订内容如下：

- 增加了范围项中速冻果蔬制品（土豆、胡萝卜、豌豆、甘蓝、菠菜、玉米粒、菠萝、黄桃、芒果、香蕉、榴莲）、椰纤果、墨西哥辣椒、韭菜花酱、浓缩柠檬汁、玉米糝、芝麻酱、花生酱、蛋黄酱、腐乳、复合调味料系列（鸡汤调味料、骨汤调味料、金华火腿精、杂色蛤精、烤香葱油、鲜香鸡油、甜辣酱、豆瓣酱）、乳酪粉、加糖炼乳、蜂蜜、辣根、薄荷、果胶、结冷胶；

- 增加了规范性引用文件中炼乳、蜂蜜、玉米糝、果胶、结冷胶、椰纤果、花生酱、腐乳、芝麻酱、蛋黄酱；

- 增加了原料要求中速冻果蔬制品（土豆、胡萝卜、豌豆、甘蓝、菠菜、玉米粒、菠萝、黄桃、芒果、香蕉、榴莲）、椰纤果、墨西哥辣椒、韭菜花酱、浓缩柠檬汁、玉米糝、芝麻酱、花生酱、蛋黄酱、腐乳、复合调味料系列（鸡汤调味料、骨汤调味料、金华火腿精、杂色蛤精、烤香葱油、鲜香鸡油、甜辣酱、豆瓣酱）、乳酪粉、加糖炼乳、蜂蜜、辣根、薄荷、果胶、结冷胶。

- 修改了理化指标中铅的要求。

- 增加了附录 J。

- 修改了附录 I

本标准于 2017 年 5 月 16 日第四次修订，修订内容如下：

- 变更了范围项中黄芥子为主要原料；

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的分类要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、绵白糖、赤砂糖、果葡糖浆、番茄酱、番茄粉、~~黄芥子~~中的一种或数种为主要原料，添加或不添加辣椒、洋葱、鲜切蔬菜（茄子、西葫芦）、速冻果蔬制品（土豆、胡萝卜、豌豆、甘蓝、菠菜、玉米粒、菠萝、黄桃、芒果、香蕉、榴莲）、椰纤果、脱水蒜片、酱腌菜（野山椒、墨西哥辣椒、韭菜花酱）、浓缩果蔬汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、胡萝卜浓缩汁、洋葱浓缩汁、大葱浓缩汁、姜浓缩汁、番茄浓缩汁）、蛋液（20%加糖蛋黄液）、蛋粉（蛋黄粉）、食用玉米淀粉、湿热处理淀粉、麦芽糊精、小麦粉、玉米糝、食用盐、食用葡萄糖、味精、麦芽糖、咖喱粉、菇精调味料（香菇精粉）、海鲜粉调味料（贝精、甜虾精、鲑鱼风味调味料）、半固态复合调味品（肉类半固态复合调味品）、酵母抽提物、蚝油、甜面酱、鱼露、米酱、芥末酱、芝麻酱、花生酱、蛋黄酱、腐乳、海藻调味料（海藻调味粉、海藻调味液）、水产品调味料（水产品调味液）、复合调味料系列（鸡汤调味料、骨汤调味料、金华火腿精、杂色蛤精、烤香葱油、鲜香鸡油、甜辣酱、豆瓣酱）、酿造酱油、酿造食醋、酸水解植物蛋白调味液、葡萄酒、调味料酒（味醂）、发酵配制酒（料理用清酒）、龙舌兰酒、巴氏杀菌乳、植物蛋白饮料（椰汁）、橘皮（陈皮）、~~黄芥子~~—白芷、大豆油、橄榄油、芝麻油、食用猪油、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油、人造奶油、干酪、奶酪粉、加糖炼乳、蜂蜜、香辛料，添加或不添加食品添加剂：柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、番茄红素、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、5'-呈味核苷酸二钠、单、双硬脂酸甘油酯、山梨酸钾、柠檬酸、黄原胶、果胶、结冷胶、抗坏血酸（维生素C）、苯甲酸钠、乙酸钠（醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、海藻酸丙二醇酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精数种原料，经称量、加热调配（均质）、装袋密封、杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的半固态复合调味料和液态复合调味料。

## 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 1355 小麦粉

GB 1445 绵白糖

GB 1535 大豆油

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

GB 1903 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯

GB 2713	食品安全国家标准	淀粉制品
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱
GB 2757	食品安全国家标准	蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准	发酵酒及其配制酒
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 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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.11	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 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定	
GB/T 5009.191	食品中氯丙醇含量的测定	
GB 5420	食品安全国家标准	干酪
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7657	食品添加剂	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 8233	芝麻油	
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂 $\beta$ -胡萝卜素
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB 8937	食用猪油	
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 10133	食品安全国家标准	水产调味品
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定方法	
GB 13102	食品安全国家标准	炼乳
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T 14215	番茄酱罐头	
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜

GB 15037	葡萄酒
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 18186	酿造酱油
GB 18187	酿造食醋
GB 19645	食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20882	果葡糖浆
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 21999	蚝油
GB/T 22266	咖喱粉
GB/T 22496	玉米糝
GB 23347	橄榄油、油橄榄果渣油
GB/T 23530	酵母抽提物
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25535	食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
GB 25553	食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 29932	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 30603	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸钠
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY 479	人造奶油
NY/T 957	番茄粉
NY/T 1071	洋葱
NY/T 1522	椰子产品 椰纤果
NY/T 1987	鲜切蔬菜
QB/T 1733.4	花生酱
QB/T 1871	双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
QB/T 2343.2	赤砂糖试验方法
QB/T 2845	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SB/T 10170	腐乳
SB/T 10260	芝麻酱
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10324	鱼露
SB 10338	酸水解植物蛋白调味液

SB/T 10439	酱腌菜
SB/T 10484	菇精调味料
SB/T 10485	海鲜粉调味料
SB/T 10754	蛋黄酱
SB/T 10755	芥末酱

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办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2011 年第 19 号公告

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2013 年第 6 号公告

中华人民共和国药典 2010 版

### 3 分类

3.1 产品按组织形态分为半固态复合调味料和液态复合调味料二类。

3.2 产品按食用方法分即食调味料和非即食调味料二类。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.1.2 绵白糖

应符合 GB 1445 和 GB13104 的规定。

##### 4.1.3 赤砂糖

应符合 QB/T 2343.2 和 GB13104 的规定。

##### 4.1.4 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882 的规定。

##### 4.1.5 番茄酱

应符 GB/T 14215 的规定。

##### 4.1.6 番茄粉

应符合 NY/T 957 的规定。

##### 4.1.7 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

##### 4.1.8 洋葱

应符合 NY/T 1071 的规定。

##### 4.1.9 鲜切蔬菜（茄子、西葫芦）

应符合 NY/T 1987 的规定。

##### 4.1.10 椰纤果

应符合 NY/T 1522 的规定。

##### 4.1.11 酱腌菜（野山椒、墨西哥辣椒、韭菜花酱）

应符合 SB/T 10439 的规定。

##### 4.1.12 浓缩果蔬汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、胡萝卜浓缩汁、洋葱浓缩汁、大葱浓缩汁、姜浓缩汁、番茄浓缩汁）

应符 GB 17325 的规定。

##### 4.1.13 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

**4.1.14 湿热处理淀粉**

应符合 GB 2713 的规定。

**4.1.15 麦芽糊精**

应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

**4.1.16 小麦粉**

应符合 GB 1355 的规定。

**4.1.17 玉米糝**

应符合 GB/T 22496 的规定。

**4.1.18 食用盐**

应符合 GB/T 5461 的规定。

**4.1.19 食用葡萄糖**

应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

**4.1.20 味精**

应符合 GB/T 8967 的规定。

**4.1.21 麦芽糖**

应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

**4.1.22 咖喱粉**

应符合 GB/T 22266 的规定。

**4.1.23 菇精调味料（香菇精粉）**

应符合 SB/T 10484 的规定。

**4.1.24 海鲜粉调味料（贝精、甜虾精、鲣鱼风味调味料）**

应符合 SB/T 10485 的规定。

**4.1.25 酵母抽提物**

应符合 GB/T 23530 的规定。

**4.1.26 蚝油**

应符合 GB/T 21999 和 GB10133 的规定。

**4.1.27 甜面酱**

应符合 SB/T 10296 和 GB2718 的规定。

**4.1.28 鱼露**

应符合 SB/T 10324 和 GB10133 的规定。

**4.1.29 芥末酱**

应符合 SB/T 10755 的规定。

**4.1.30 芝麻酱**

应符合 SB/T 10260 的规定。

**4.1.31 花生酱**

应符合 QB/T 1733.4 的规定。

**4.1.32 蛋黄酱**

应符合 SB/T 10754 的规定。

**4.1.33 腐乳**

应符合 SB/T 10170 的规定。

**4.1.34 酿造酱油**

应符合 GB 18186 的规定。

**4.1.35 酿造食醋**

应符合 GB 18187 的规定。

**4.1.36 酸水解植物蛋白调味液**

应符合 SB 10338 的规定。

**4.1.37 葡萄酒**

应符合 GB 15037 的规定。

**4.1.38 发酵配制酒（料理用清酒）**

应符合 GB 2758 的规定。

**4.1.39 龙舌兰酒**

应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2013 年第 6 号公告和 GB 2757 的规定。

**4.1.40 巴氏杀菌乳**

应符合 GB 19645 的规定。

**4.1.41 植物蛋白饮料(椰汁)**

应符合 GB 7101 的规定。

**4.1.42 橘皮（陈皮）、黄芥子、白芷**

应符合中华人民共和国药典 2010 版规定。

**4.1.43 大豆油**

应符合 GB 1535 中一级 的规定。

**4.1.44 橄榄油**

应符合 GB 23347 的规定。

**4.1.45 芝麻油**

应符合 GB 8233 的规定。

**4.1.46 食用猪油**

应符合 GB 8937 的规定。

**4.1.47 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油**

应符合 GB 19646 的规定。

**4.1.48 人造奶油**

应符合 NY 479 的规定。

**4.1.49 干酪、奶酪粉**

应符合 GB 5420 的规定。

**4.1.50 加糖炼乳**

应符合 GB 13102 的规定。

**4.1.51 蜂蜜**

应符合 GB 14963 的规定。

**4.1.52 香辛料（不包含罂粟籽）**

质量应符合 GB/T 15691 ， 名称应符合 GB/T 12729.1 的规定。

**4.1.53 柠檬酸钠**

应符合 GB 1886.25 的规定。

**4.1.54 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯**

应符合 GB 7657 的规定。

**4.1.55 乙酰化双淀粉己二酸酯**

应符合 GB 29932 的规定。



**4.1.56 冰乙酸**

应符合 GB 1903 的规定。

**4.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯**

应符合 GB 29931 的规定。

**4.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯**

应符合 GB 29929 的规定。

**4.1.59 焦糖色（普通法、亚硫酸铵法）**

应符合 GB 1886.64 的规定。

**4.1.60 5'-呈味核苷酸二钠**

应符合 QB/T 2845 的规定。

**4.1.61 单，双硬脂酸甘油酯**

应符合 GB 1986 的规定。

**4.1.62 山梨酸钾**

应符合 GB 1886.39 的规定。

**4.1.63 柠檬酸**

应符合 GB 1886.235 的规定。

**4.1.64 黄原胶**

应符合 GB 1886.41 的规定。

**4.1.65 果胶**

应符合 GB 25533 的规定。

**4.1.66 结冷胶**

应符合 GB 25535 的规定。

**4.1.67 抗坏血酸（维生素 C）**

应符合 GB 14754 的规定。

**4.1.68 苯甲酸钠**

应符合 GB 1886.184 的规定。

**4.1.69 乙酸钠（醋酸钠）**

应符合 GB 30603 的规定。

**4.1.70 番茄红素（合成）、乙二胺四乙酸二钠**

应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2011 年第 19 号公告的规定。

**4.1.71 乳酸**

应符合 GB 1886.173 的规定。

**4.1.72 海藻酸丙二醇酯**

应符合 GB 1886.226 的规定。

**4.1.73 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）**

应符合 GB 25553 的规定。

**4.1.74 辣椒红**

应符合 GB 1886.34 的规定。

**4.1.75  $\beta$ -胡萝卜素**

应符合 GB 8821 的规定。

**4.1.76 食品用香精**

应符合 GB 30616 的规定。

- 4.1.77 调味料酒（味啉）应符合附录 A 的规定。
- 4.1.78 脱水蒜片应符合附录 B 的规定。
- 4.1.79 海藻调味料（海藻调味粉、海藻调味液）应符合附录 C 的规定。
- 4.1.80 半固态复合调味品（肉类半固态复合调味品）应符合附录 D 的规定。
- 4.1.81 蛋液（20%加糖蛋黄液）应符合附录 E 的规定。
- 4.1.82 蛋粉（蛋黄粉）应符合附录 F 的规定。
- 4.1.83 米酱应符合附录 G 的规定。
- 4.1.84 水产品调味料（水产品调味液）应符合附录 H 的规定。
- 4.1.85 复合调味料系列（鸡汤调味料、骨汤调味料、金华火腿精、杂色蛤精、烤香葱油、鲜香鸡油、甜辣酱、豆瓣酱）应符合附录 I 的规定。
- 4.1.86 速冻果蔬制品（土豆、胡萝卜、豌豆、甘蓝、菠菜、玉米粒、菠萝、黄桃、芒果、香蕉、榴莲）应符合附录 J 的规定。
- 4.1.87 以上原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 4.2 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	
	半固态复合调味料	液态复合调味料
色 泽	具有该产品固有颜色	具有该产品固有颜色
组织形态	粘稠软膏状均匀流体	液体，允许有少量沉淀
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质

## 4.3 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	
	半固态复合调味料	液态复合调味料
干燥失重(水分)/(g/100g)	≤ 85.0	—
食盐(氯化物)/(g/100g)	≤ 20.0	22.0
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> /(mg/kg)	0.4	
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥ 0.05	0.01
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤ 20	20
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	0.9
展青霉素 <sup>c</sup> /(μg/kg)	≤ 50	50
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》	
注：a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品； b 仅限于添加酱腌制品的产品； c 仅限于添加浓缩苹果清汁的产品。		

## 4.4 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				
		即食调味料				非即食调味料
菌落总数/(cfu/g) ≤		1000				1000
大肠菌群/(MPN/100g) ≤		30				30
致病菌	致病菌指标	采样方案及限量				指标
		n	c	m	M	
	沙门氏菌	5	0	0	——	不得检出
	金黄色葡萄球菌	5	2	100cfu/g	10000cfu/g	不得检出
	志贺氏菌	—	—	—	—	不得检出

注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 真实性要求

产品不得加入非食用物质。

#### 4.7 生产加工过程中要求

应符合 GB 14881 的要求。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

取 50g 样品，搅拌均匀后倒入洁净的白瓷盘中，在自然条件下，用肉眼观察，检查其色泽、组织状态、滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 干燥失重（水分）

按照 GB 5009.3 规定方法检验。

##### 5.2.2 食盐（氯化物）

按照 GB/T 12457 规定方法检验。

##### 5.2.3 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB/T 5009.191 规定方法检验。

##### 5.2.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定方法检验。

##### 5.2.5 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定方法检验。

##### 5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定方法检验。

##### 5.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定方法检验。

##### 5.2.8 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定方法检验。

##### 5.2.9 净含量

按 JJF 1070 规定方法检验。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.1 和 GB 4789.2 规定方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。

#### 5.3.3 致病菌

按 GB 4789.1 和 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 第二法规定方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批和抽样

同一批投料、同一配方、同规格、同班次生产且包装完好的产品为一批。从每组批产品随机抽样 10 包装，分别做感官检验、理化检验、微生物检验、留样。

### 6.2 检验分类

产品检验分为两类，出厂检验和型式检验。

#### 6.2.1 出厂检验

产品须经过品质管理科按照本标准规定的检验项目检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为感官指标、干燥失重（水分）、食盐（氯化物）、氨基酸态氮、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.2.2 型式检验

型式检验包括对产品要求中规定的全部检验项目。在正常生产的情况下每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料来源或设备有较大变化时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验差异较大时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 6.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。微生物指标不合格，则判定为不合格，且不得复验。其他项目不合格时，允许从同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复验，以复验结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定执行。标志应清晰、牢固。运输包装箱的图示应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品包装材料应为食品级聚乙烯复合塑料包装，封闭严密，应符合 GB 9683 的规定。产品外包装使用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

运输中应防止受潮、日晒，防止与有毒、有害物质混贮，运输工具应干净、卫生、无杂物。

### 7.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的仓库内，不得与有毒有害物质混装、混运。

### 7.5 保质期

在符合上述规定的条件下，产品未启封，自生产之日起，保质期为 12 个月。

---

## 附录 A

### （规范性附录）

#### 调味料酒的质量要求

A.1 调味料酒，又叫味咻，是以水、糯米、精白大米、食用酒精为原料，经过 30 天以上的糖化熟成，添加葡萄糖、食用盐，调配而成的非即食非发酵类日式调味料酒。

#### A.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	无色至琥珀色，无异物
香	具有日式调味料酒特有的香气
味	无异味

#### A.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
酒精度（20℃）/（%vol）	8~15
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≤ 0.5

#### A.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5

#### A.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标
黄曲霉毒素 B1/（μg/kg）	≤ 5.0

#### A.6 微生物指标

微生物指标应符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（cfu/mL）	≤ 30000
大肠菌群/（MPN/100mL）	≤ 90
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

本附录是依据宝酒造食品有限公司的企业标准 Q /FTBJZ0001-2014《日式调味料酒》制定。

## 附录 B

### （规范性附录）

#### 脱水蒜片的质量要求

B.1 脱水蒜片，是指以新鲜的大蒜为原料，经过原料验收、初加工（去皮、去蒂、去杂、去异）、清洗、切片、消毒、漂洗、沥水、摆盘、干燥、挑选（风选、磁选、筛选、人选）、金属探测、称量、包装、检验、入库等工序制成的非即食的脱水蔬菜产品。

#### B.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	指 标
色 泽	具有大蒜干制品的颜色
滋味与气味	具有大蒜特有的气味和滋味，无异味
组织状态	片状、或块状、粒状，形状规则，均匀一致
杂质	无可见杂质
限度	每次样品中感官要求不合格率不超过 5%
霉变	无霉变
复水性	90℃热水浸泡 2min，基本恢复脱水前状态

#### B.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/(%)	≤ 8.0
亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	≤ 30
砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5
亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）/(mg/kg)	≤ 4
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.2
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.05
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.01
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.05
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5
氯菊酯/（mg/kg）	≤ 1.0
备注：污染物限量以生鲜计。干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。	

#### B.4 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) ≤	100000
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	300
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

本附录是依据临沂万德福食品有限公司的企业标准 Q /WDF0001S-2014《脱水蔬菜》制定。



## 附录 C

### （规范性附录）

海藻调味料（海藻调味粉、海藻调味液）的质量要求

C.1 海藻调味粉，是指以海带、裙带菜为原料，添加适量食用盐、白砂糖、麦芽糊精、5' 呈味核苷酸二钠等经混合、搅拌、灌装等工艺制成的海藻调味粉。

海藻调味液是指以海带、裙带菜为原料，经加工，添加适量水、食用盐、白砂糖、5' 呈味核苷酸二钠、黄原胶、再经混合、调配、过滤、杀菌、灌装等工艺制成的海藻调味液。

C.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	指 标	
	海藻调味液	海藻调味粉
色 泽	具有本品应有色泽	
组织形态	液体	粉状或消颗粒状
滋、气味	具有本品特有滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

C.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	
		海藻调味液	海藻调味粉
蛋白质/(g/100g)	≥	—	0.8
食盐（以 NaCl 计）/(g/100g )	≤	25.0	40.0
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	1.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	1.0	
多氯联苯/(mg/kg) DI	≤	0.5	
备注：多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计			

C.4 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）	≤ 30000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30
霉菌/（cfu/g）	≤ 300
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血弧菌、志贺氏菌）	不得检出

本附录是依据大连味思开生物技术有限公司的企业标准 Q /DYS 0001S-2014《海藻调味料》制定。

## 附录 D

### （规范性附录）

肉类半固态复合调味品的质量要求

D.1 肉类半固态复合调味品，是以肉类为主要原料，添加其它辅料制成的调味品。

D.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	指 标
色泽	具有原、辅料加工后特有的色泽。
形态	粘稠适中，质地均匀。
滋味与气味	具有本品应有的滋味与气味，无异味。
杂质	无外来杂质，无霉变。

D.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，%	≤ 60.0
食盐（以 NaCl 计），%	≥ 25.0
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0
全氮，%	≥ 0.5
氨基酸态氮，%	≥ 0.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 5.0

D.4 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		≤	10000	
大肠菌群，MPN/100g		≤	0.3	
志贺氏菌		不得检出		
项 目	采样方案及限量（若非指定均以 CFU/g 标示）			
	n	c	m	M
大肠埃希氏菌	5	2	20	1000
霉菌和酵母菌	5	3	500	10000
沙门氏菌	5	0	0/25g	--
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000
产气荚膜梭菌	5	2	100	1000

本附录是依据上海日研食品有限公司的企业标准 Q /LBAG 0001S-2015 《半固态复合调味品》 制定。

## 附录 E

### （规范性附录）

蛋液（20%加糖蛋黄液）的质量要求

E.1 20%加糖蛋黄液，是以鲜鸡蛋的蛋黄及白砂糖为原料，经过滤，杀菌，冷藏或冷冻制成的蛋液。

E.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	指 标
色 泽	黄色或淡黄色
滋气味	具有该产品应有的滋气味，无异味
组织状态	冷藏制品呈粘稠液体，均匀一致；冷冻制品呈坚洁均匀状态
杂质	无肉眼可见外来杂质

E.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/(g/100g)	≤ 50.0
脂肪/(g/100g)	≥ 20
游离脂肪酸/(g/100g)	≤ 4.5
脂肪/(g/100g)	15-25
蔗糖/(g/100g)	15-25

E.4 卫生标准

卫生标准应符合表 3 的规定。

表 3 卫生标准

项 目	指 标
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.05
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.05
六六六/(mg/kg)	≤ 0.1
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1

E.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 5000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 1000
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	不得检出

本附录是依据太阳食品（天津）有限公司的企业标准 Q /10A0525S-2013《蛋液》制定。

## 附录 F

### （规范性附录）

#### 蛋粉（蛋黄粉）的质量要求

F.1 蛋黄粉，是以鲜鸡蛋的蛋黄为原料，经均质、过滤、杀菌、喷雾干燥制成的蛋粉。

#### F.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	指 标
色 泽	黄色
滋气味	具有该产品应有的滋气味，无异味
组织状态	呈粉末状或易松散块状
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### F.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/(g/100g)	≤ 4.0
脂肪/(g/100g)	≥ 60
游离脂肪酸/(g/100g)	≤ 4.5
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.05
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.05
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.2
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.05
六六六/(mg/kg)	≤ 0.1
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1

#### F.4 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）	≤ 50000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 40
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	不得检出

本附录是依据太阳食品（天津）有限公司的企业标准 Q /10A0531S-2013《蛋粉》制定。

## 附录 G

### （规范性附录）

#### 米酱的质量要求

G.1 米酱，是指以大米、大豆为原料，添加适量食用盐、酒精、谷氨酸钠等经制曲、混合、发酵、调整、包装、检验、入库等主要工艺加工制成。

#### G.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	指 标
色 泽	具有本品特有色泽
香 气	酱香浓郁，并有酯香，无不良气味
滋 味	味鲜醇厚
体 态	粘稠适度
杂 质	无肉眼可见杂质

#### G.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
氨基酸态氮/（g/100g）	$\geq 0.2$
食盐（以 NaCl 计）/g/100g	$\geq 3.0$
水分/（g/100g）	$\leq 70.0$
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	$\leq 2.0$
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	$\leq 0.5$
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	$\leq 1.0$
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（ $\mu$ g/kg）	$\leq 5.0$

#### G.4 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）	$\leq 50000$
大肠菌群/（MPN/100g）	$< 3.0$
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	不得检出

本附录是依据山东欣和神州一食品有限公司的企业标准 Q /SZY 0001S-2012《米酱》制定。

## 附录 H

### （规范性附录）

#### 水产品调味液的质量要求

H.1 水产品调味液，是以鱼粉、虾粉、蟹粉、贝类粉为原料，经加工后，添加适量水、食用盐、白砂糖及 5' 呈味核苷酸二钠、黄原胶，经混合、调配、过滤、杀菌、灌装工艺制成的水产品调味液。

#### H.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	指 标
色 泽	具有本品应有的色泽
组织状态	液体
滋、气味	具有本品特有滋味、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见杂质

#### H.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
蛋白质/(g/100g)	≥ 2.0
食用盐/g/100g	≥ 25.0
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
多氯联苯/(mg/kg)	≤ 0.5
备注：多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计	

#### H.4 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)	≤ 8000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌)	不得检出

本附录是依据大连味思开生物技术有限公司的企业标准 Q /DYS 0003S-2014《水产品调味料》制定。



## 附录 I

## (规范性附录)

## 复合调味料系列的质量要求

I.1 液体调味料系列，是指以食用盐、食醋、葡萄糖、白砂糖、麦芽糖饴、洋葱（粉）、海鲜精、食用动物油脂等中的两种或两种以上为原料，适量添加或不添加其他辅料、食品添加剂和（或）食用香料，经预处理、调配、混合、加热杀菌等步骤包装制成。

半固态调味料系列，是指以食用盐、食醋、葡萄糖、白砂糖、麦芽糖饴、蔬菜精、辣椒（粉）、生姜（粉）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、味增等中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加其他辅料、食用香料和（或）食用添加剂等，加工而成的半固态调味料。

## I.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	指 标	
	液体调味料	半固态调味料
色 泽	具有产品各品种应有的色泽	
组织形态	浓稠状或清澈透明液体， 允许有微量聚集物。	呈浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体，允许含油型产品油面与酱体分层。
滋味与气味	具有产品各品种应有的滋味和气味。	
杂 质	无正常视力可见杂质。	

## I.3 理化指标

理化指标应符合表 2.1 和 2.2 的规定。

表 2.1 液体调味料理化指标

项 目	指 标
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 40
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ 0.01
总砷/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.4
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。
注： <sup>a</sup> 仅限于添加水解植物蛋白调味料的产品。	

表 2.2 半固态调味料理化指标

项目	指标	
	含油型	非油型
水分/（g/100g）	≤	80
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	50
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0
		—

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	—
氨基酸态氮/（g/100g）	≥	0.01	
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	1.0	
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤	0.4	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。		
注： <sup>a</sup> 仅限于添加水解植物蛋白调味料的产品。			

#### I.4 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 或 mL）	≤ 10000
大肠菌群/（MPN/100g 或 mL）	≤ 30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	不得检出

本附录是依据富士食品工业（苏州）有限公司的企业标准 Q /FJFD 0002S-2013《复合调味料系列》制定。

## 附录 J

### （规范性附录）

#### 速冻果蔬制品的质量要求

L.1 速冻果蔬制品，是以一种或多种新鲜蔬菜、水果及其混合物为主要原料，经预处理、清洗、整形、杀菌（漂烫或熟制）、添加（或不添加）白砂糖、维生素 C、柠檬酸，调制（或不调制）加工后，采用速冻工艺，在低温条件下贮存、运输、销售的速冻果蔬制品。

#### L.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	色泽一致，具有本品种应有的颜色
组织形态	形状规则，大小均一，整齐
气味	具有本品种固有的气味，无异味
缺陷	无病虫害伤害，无腐烂等缺陷

#### L.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标
无机杂质/(mg/kg)	≤ 500
有机杂质/(mg/kg)	≤ 500
总砷（以 As 计）/(mg/kg) (仅适用于蔬菜制品)	≤ 0.5
总糖/(g/kg) (仅限于添加糖的制品)	≥ 10.0
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	水果 浆果和其他小粒水果除外 ≤ 0.1
	蔬菜 芸薹类、叶类、豆类、薯类蔬菜除外 ≤ 0.1
	芸薹类、叶类、豆类、薯类蔬菜 ≤ 0.2
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	水果 ≤ 0.05
	豆类、根茎类蔬菜（芹菜除外） ≤ 0.1
	叶类、食用菌类、芹菜 ≤ 0.2
	其他蔬菜 ≤ 0.05
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.01
铬（以 Cr 计）/(mg/kg) (仅适用于蔬菜制品)	≤ 0.5
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05

甲胺磷/ (mg/kg)	≤	0.05
氯菊酯/ (mg/kg)	水果	≤ 1.0
	马铃薯	≤ 0.05
	球茎甘蓝、食夹豌豆、萝卜、胡萝卜、玉米笋	≤ 0.1
	其他蔬菜	≤ 1

## L.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标			
	生制		熟制	
菌落总数/(cfu/g) ≤	3000000		10000	
大肠菌群（MPN/g） ≤	不做检测		30	
霉菌计数（个/g） ≤	不做检测		50	
致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g(ml)	1000CFU/g(ml)
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0	—

本附录是依据莱阳市玉龙食品有限公司的企业标准 Q/LYL 0001S-2015《速冻果蔬制品》制定。

## 编制说明

为了保证产品质量，维护生产者、经营者和消费者的合法权益，结合我单位生产的实际情况，特制定本标准。

本标准中的感官指标依据产品特性确定。理化指标中食盐、氨基酸态氮、干燥失重（水分）是依据产品特性制定，3-氯-1,2-丙二醇、亚硝酸盐、总砷、铅是依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，且铅指标严于 GB 2762-2012 中的限量要求。展青霉素是依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。微生物指标中菌落总数指标的确定是依据本厂实测结果并严于 NY/T 1886-2010《绿色食品 复合调味料》，大肠菌群指标的确定是依据本厂实测结果并参照 SB/T 10459-2008《番茄调味酱》，非即食产品的致病菌指标的确定是依据本厂实测结果并参照 NY/T 1886-2010《绿色食品 复合调味料》，即食类产品的致病菌指标是依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

检验方法均采用现行国家标准方法。

### 企业标准制定的理由：

☐

1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量

☐

2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅（以 Pb 计）	$\leq 0.9 \text{ mg/kg}$	$\leq 1.0 \text{ mg/kg}$

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无

