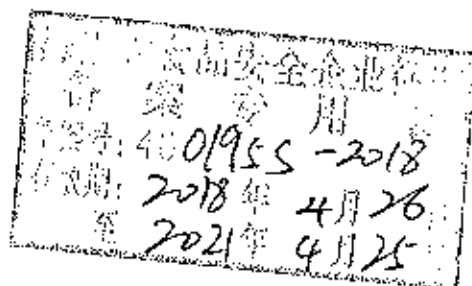


Q/HMYK

海南省食品安全企业标准

Q/HMYK 0001S—2018

复合调味料



2018-04-05 发布

2018-04-25 实施

海南华美约客食品有限公司

发布

前 言

本标准由海南华美约客食品有限公司提出。
本标准由海南华美约客食品有限公司起草。
本标准主要起草人：袁祖安，沙建国。
本标准为首次发布。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以牛肉、辣椒、胡椒、鸡粉、虾米、虾酱、鱼露、豆瓣酱、芝麻酱、瑶柱（干贝）、椰子酱为主要原料，添加或不添加饮用水、食用盐、谷氨酸钠、酱油、食用油、咖喱粉、白砂糖、花椒、蚝油、姜、葱、大蒜、食醋、料酒、香辛料，经配料、搅拌、包装等工艺制成的即食或非即食复合调味料的生产控制、检验、贮运等环节。

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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食醋卫生标准
- 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 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 4789.7 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 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
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 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 21999 蚝油
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒
 GB/T 30391 花椒
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LB/T 3220 芝麻酱
 NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
 SB/T 10026 洋葱
 SB/T 10160 姜
 SB/T 10324 鱼露
 SB/T 10348 大蒜
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10525 虾酱
 SC/T 3204 虾米
 SC/T 3207 干贝
 DB46/T107 椰子酱

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 液态复合调味料

以牛肉、辣椒、胡椒、鸡粉、虾米、虾酱、鱼露、豆瓣酱、芝麻酱、瑶柱(干贝)、椰子酱中一种或几种为主要原料,添加饮用水、食用盐、添加或不添加谷氨酸钠、酱油、食用油、咖喱粉、白砂糖、花椒、蚝油、姜粉、葱、大蒜、食醋、料酒、香辛料,经配料、搅拌、包装等工艺制成呈液态的调味料。

3.2 复合调味料酱

以牛肉、鸡粉、虾米、虾酱、鱼露、豆瓣酱、芝麻酱、瑶柱（干贝）、椰子酱为主要原料，添加饮用水、食用盐、添加或不添加谷氨酸钠、酱油、食用油、辣椒、咖喱粉、白砂糖、胡椒粉、花椒、蚝油、姜粉、葱、大蒜、食醋、料酒、香辛料，经配料、搅拌、包装等工艺制成的调味酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5794 的要求。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 牛肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.7 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的要求。
- 4.1.8 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.1.10 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的要求。
- 4.1.11 胡椒粉：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的要求。
- 4.1.12 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.1.13 蚝油：应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.1.14 姜：应符合 SB/T 10160 的要求。
- 4.1.15 料酒：应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.1.16 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.17 芝麻酱：应符合 LB/T 3220 的要求。
- 4.1.18 瑶柱（干贝）：应符合 SC/T 3207 的要求。
- 4.1.19 虾米：应符合 SC/T 3204 的要求。
- 4.1.20 虾酱：应符合 SB/T 10525 的要求。
- 4.1.21 鱼露：应符合 SB/T 10324 的要求。
- 4.1.22 椰子酱：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 4.1.23 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的要求。
- 4.1.24 食醋：应符合 GB 279 的要求。

4.1.25 大蒜：应符合 SB/T 10348 的要求。

4.1.26 洋葱：应符合 SB/T 10026 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	液态复合调味料	复合调味酱	
色 泽	具有该产品应有的色泽		取本品5-10克置于洁净的50ml烧杯或白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无霉变，无异臭及喇味等异味		
性 状	透明状流动液体或稠状、油状、油状凝胶液体，允许有少量聚集物或沉淀物	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	液态复合调味料	复合调味酱	
水分, g/100g	—	88.0	GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	—	0.1	GB 5009.235
氯化物(以NaCl计), g/100g	25.0	35.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	0.95		GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	0.1		GB 5009.15
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	5.0		GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	0.25		GB 5009.227

注：^a产品配料中有食用油的产品需检此项目。

4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a	5	2	10 ¹	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^a	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
副溶血性弧菌 ^a	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.7

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为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.22执行。^a为即食调味品检测指标。^b为以水产品为原料的调味品检测指标。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070中规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于1kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验检验项目为:感官要求、净含量、水分(有此项目时)、氯化物、菌落总数、大肠菌群、标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;

e) 食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。食品标签中食用方法应体现所标产品属即食或非即食调味料。

8.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶或塑料瓶包装,玻璃瓶应符合 GB 4806.1 及 GB 4806.5 规定,塑料瓶应符合 GB 4806.1 及 GB 4806.7 规定,包装规格根据市场需求确定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应避光、干燥、常温或 -18°C 贮存,贮存场所周围应无异气污染,贮存场所应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下,常温条件产品保质期为6个月, -18°C 以下条件产品保质期为12个月。