

# Q/YAQ

## 云南澳宴奇食品有限公司企业标准

Q/YAQ 0003 S—2023

代替 Q/YAQ 0003 S-2022

### 复合调味料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010126 S-2023

备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023-04-17 发布

2023-04-19 实施

云南澳宴奇食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的复合调味料是以食用淀粉、食用盐、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、白砂糖、味精、鸡精、香辛料、鲜（冻）鸡、猪、牛、羊等各种畜禽的肉及骨汁、骨髓、食用植物油、食用动物油脂、水、酿造酱、酱油、蚝油、食用醋、芝麻酱、花生酱等两种或两种以上为主要原料，添加食品添加剂等辅料，经过前处理（分选，干燥或杀菌）、粉碎（制粉）、混合调配（筛分）、酶解（或不酶解）、炒制（或不炒制）、熬煮（或不熬煮）、分离（或不分离）、过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YAQ 0003 S-2022《复合调味料》。

本标准由云南澳宴奇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周靖雄。

省食品  
号：5  
日期：

# 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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用淀粉、食用盐、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、白砂糖、味精、鸡精、香辛料、鲜（冻）鸡、猪、牛、羊等各种畜禽的肉及骨汁、骨髓、食用植物油、食用动物油脂、水、酿造酱、酱油、蚝油、食用醋、芝麻酱、花生酱等两种或两种以上为主要原料，添加食品添加剂等辅料，经过前处理（分选，干燥或杀菌）、粉碎（制粉）、混合调配（筛分）、酶解（或不酶解）、炒制（或不炒制）、熬煮（或不熬煮）、分离（或不分离）、过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的复合调味料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

## 3 产品分类

3.1 按组织形态不同分为：固态复合调味料，半固态复合调味料，液态复合调味料。

3.2 根据产品食用方法不同分为：即食类和非即食类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.5 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜（冻）鸡、猪、牛、羊等各种畜禽的肉及骨汁、骨髓、芝麻酱、花生酱、蚝油：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。

4.1.11 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.12 食用醋：应符合 GB 2719 的规定。

4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

| 项 目      | 感官要求                   |          |         | 检验方法                             |
|----------|------------------------|----------|---------|----------------------------------|
|          | 固态复合调味料                | 半固态复合调味料 | 液体复合调味料 |                                  |
| 滋味、气味、色泽 | 具有该产品特有的香味，气味纯正，无其它异味。 |          |         | 将样品除去包装后置于清洁白瓷盘中，在自然光线下目测，鼻嗅、口尝。 |
| 组织、形态    | 粉末状、颗粒状、粉状和颗粒状的混合物     | 半固体、膏状   | 液体状     |                                  |
| 杂 质      | 无明显可见外来杂质。             |          |         |                                  |

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        |
|-------------------------|---------|----------|---------|-------------|
|                         | 固态复合调味料 | 半固态复合调味料 | 液体复合调味料 |             |
| 水分/（g/100g） ≤           | 18.0    | 85.0     | ——      | GB 5009.3   |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤   | ——      | 0.25     | ——      | GB 5009.227 |
| 食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤ | 60      | 60       | 60      | GB 5009.44  |
| 氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g） ≥   | 0.1     | ——       | 0.1     | GB 5009.235 |
| 总氮（以氮计）/（g/100g） ≥      | 0.4     | ——       |         | GB 5009.5   |

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目             | 指 标 | 检验方法       |
|-----------------|-----|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 瓶（袋），抽样数量为 12 袋（瓶），单瓶（袋）包装小于 200g 的抽 24 袋（瓶），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

#### 5.3 出厂检验

产品需经公司检验部门逐批检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。型式检验项目为本标准规定的所有项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余项目有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥，不得与易污染物、有毒、有害、有异味，有腐蚀性的物质混运。搬运中应轻拿轻放，不得抛、摔、碰撞、挤压。

#### 6.4 贮存

产品应贮于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生，具有防鼠、防虫、防蝇、防尘设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味易挥发的物品混放，离地离墙堆放，不得靠近热源，常温贮存。

---

章  
日

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 3 月 2 日至 2023 年 3 月 8 日在 云南澳宴奇食品有限公司公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



周 金

备案单位主要负责人 (签字)

2023 年 3 月 10 日

2023 年 3 月 10 日