

# Q/JFY

## 玉溪市酱丰圆食品有限公司企业标准

Q/JFY 0006 S—2023

代替 Q/ JFY 0006 S-2020

云南省食品  
备案号: 530  
备案日期:

### 复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040063S-2023  
备案日期: 2023年11月10日

2023-11-10 发布

2023-11-12 实施

玉溪市酱丰圆食品有限公司

发布

## 前 言

我司生产的固态复合调味料是以香辛料（花椒、八角、香茅草等）为主要原料，添加（或不添加）食用盐、味精、鸡精、柠檬酸等为辅料，经原料分选、干燥、调配（筛分、混拌）、包装等工艺加工而成的固态调味料；半固态调味料是以大豆、小麦粉、蚕豆（或豌豆）其中一种或多种为主要原料，经粉碎、蒸煮、制曲发酵，配以食用盐、辣椒、香辛料、添加（或不添加）辣椒、大蒜腌制经发酵、油渍（或不油渍）、包装等工艺加工制成的半固态调味料；香辛料调味油是以食用植物油、木姜子油为主要原料，经混合、包装等工艺制成的香辛料调味油。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市蓄丰圆食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海云。

备案章  
月 日

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以香辛料（花椒、八角、香茅草等）为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精、鸡精、柠檬酸等为辅料，经原料分选、干燥、调配（筛分、混拌）、包装等工艺加工而成的固态调味料；以大豆、小麦粉、蚕豆（或豌豆）其中一种或多种为主要原料，经粉碎、蒸煮、制曲发酵，配以食用盐、辣椒、香辛料、添加（或不添加）辣椒、大蒜腌制发酵、油渍（或不油渍）、包装等工艺加工制成的半固态调味料；以植物油、木姜子油为主要原料，经混合、包装等工艺制成的香辛料调味油。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 复合调味料：用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的调味料。
- 3.2 固态调味料：用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料。
- 3.3 半固态调味料：用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈半固态的复合调味料。
- 3.4 香辛料调味油：以食用植物油及木姜子油为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈油状的食用调味油。
- 3.5 即食类半固态调味料：用于蘸食、佐餐、腌渍等用途，可以直接食用的半固态复合调味料。
- 3.6 非即食类复合调味料：用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）用途非直接食用的复合调味料。

## 4 产品分类

按生产工艺及添加辅料不同分为：固态调味料、半固态（酱）调味料、香辛料调味油。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定
- 5.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.9 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	固态调味料	半固态（酱）调味料	香辛料调味油	
色 泽	具有该产品应有的色泽。		具有该产品应有的色泽，淡红色，液体混合物。	打开包装将被测样品置于洁净的白色瓷盘内，在自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝方法进行检验。
气味与滋味	具有各品种产品特有的滋味，无苦味、霉味及其他异味。			
杂 质	无肉眼可见外来杂质。			

## 5.3 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
		固态调味料	半固态（酱）调味料	香辛料调味油	
灰分, g/100g	≤	60	-	-	GB 5009.4
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	50.0	18.0	-	GB 5009.44
水分, g/100g	≤	15.0	70.0	5.0	GB 5009.3
谷氨酸钠, g/100g	≥	1.0	0.2	-	GB 5009.43
酸价(以脂肪计), mg/g	≤	-	-	5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	-	0.25	0.25	GB 5009.227

<sup>a</sup>过氧化值适用于含油脂的产品。

## 5.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
-----	-----	---------

全企业表  
4 S  
年



铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
----------------	---	-----	------------

### 5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 5.6 微生物限量

5.6.1 微生物限量应符合GB 31644的规定。

5.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

### 5.7 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JJF 1070规定的方法测定。

### 5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取,同规格保质期内的产品基数为抽样基数,抽样基数不少于25 Kg;抽样数量不低于2 Kg,至少4个独立包装,将样品分为两份,一份检验,一份留样备查。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格,并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 6.4 型式检验

型式检验每半年检验一次,检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出产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。

### 6.5 判定规则

检验结果中,微生物指标若有任一项不合格时,则判定该批产品为不合格产品;其余指标若有任一项不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。



## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

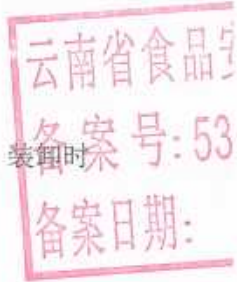
包装材料和容器应符合相应的食品包装材料卫生要求，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20 cm 以上，不得与有害、有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。



## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 10 月 30 日至 2023 年 11 月 6 日在 玉溪市酱丰圆食品有限公司官方网站（www.yxjfy.com） 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。



备案单位（盖章）

2023 年 11 月 09 日

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 11 月 09 日