

备案号：224666S-2018

有效期至：2022年02月18日

Q/JTYQ

吉林省田野泉酿造有限公司企业标准

Q/JTYQ0012S-2018

复合调味酱

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JTYQ0012S-2018
备案号	224666S-2018
有效期限	2019年02月19日至2022年02月18日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-03 发布

2018-12-03 实施

吉林省田野泉酿造有限公司发布

复合调味酱

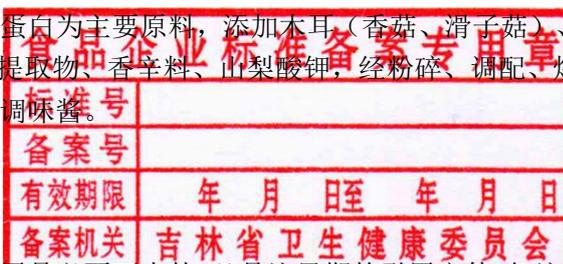
1 范围

本标准适用于以大豆分离蛋白为主要原料，添加木耳（香菇、滑子菇）、大豆酱、食用植物油、辣椒、饮用水、麦芽糊精、酵母提取物、香辛料、山梨酸钾，经粉碎、调配、炒制、灌装、灭菌、包装制成的半固体复合调味料类复合调味酱。

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 1535	大豆油
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
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 食用中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.22	食品卫生微生物学检验 调味品检验
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 5009.28	食品安全国家标准 食品中山梨酸、苯甲酸和糖精钠的测定
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 6192	黑木耳
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 香菇、滑子蘑
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23530	酵母提取物
GB/T 24399	黄豆酱
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理方法》	
国家质量监督检验检疫总局第123号令(2009)《食品标识管理规定》	



3 技术要求

3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.2 木耳应符合 GB 6192的规定。
- 3.1.3 香菇、滑子菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 大豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定
- 3.1.7 饮用水应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定
- 3.1.9 酵母提取物应符合 GB 23530 的规定
- 3.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 山梨酸钾 应符合 GB 1886.39 的规定。

3.2 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
色泽	具有该产品特有的色泽。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	半固态、粘稠适中、酱状。	
滋、气味	具有本产品特有滋味、气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

3.3 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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
食盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 12	GB 5009.44

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 6.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

食品企业标准备案专用章				
标准号		≤	0.4	
备案号				
有效期限	年 月 日至 年 月 日			
备案机关	吉林省卫生健康委员会			

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
菌落总数，cfu/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3
致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g(mL)	10000CFU/g(mL)	GB4789.10第二法
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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 名	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	≤1.0 g/kg	≤1.0 g/kg	GB 5009.28

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 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 出厂检验

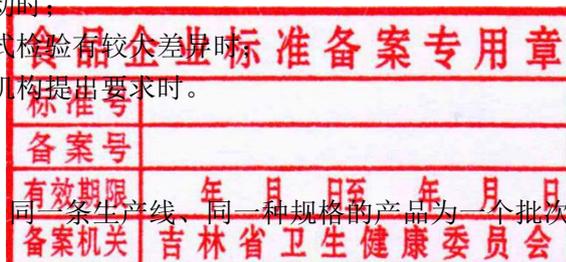
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。



6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

6.4.1 出厂检验：从成品库同批产品的不同部位随机抽取10袋（瓶）分别做感官要求、理化指标、微生物指标检验，留样。

6.4.2 型式检验 在成品库内抽取，每批抽取10袋，5袋做感官、理化、微生物检验，5袋留样备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：复合调味酱

配料表：大豆分离蛋白、木耳（香菇、滑子菇）、大豆酱、食用植物油、辣椒、饮用水、麦芽糊精、酵母提取物、香辛料、山梨酸钾。

净含量/规格：根据市场需要确定

制造商：吉林省田野泉酿造有限公司

厂址：吉林省长春市九台去东湖街道办事处五一村七社

产地：吉林省 长春市

服务热线：0431-82432222

质量咨询：0431-82565539

生产日期：见封口处

保质期：12个月

贮存条件：常温保存，开袋后请冷藏。

食品生产许可证编号：SC 10322018117919

产品标准代号：Q/JTYQ0012S

其它需要标识的内容：无

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1598 kJ	19%
蛋白质	16.1 g	27%
脂肪	34.7 g	58%
碳水化合物	2.4 g	1%
钠	1340 mg	67%

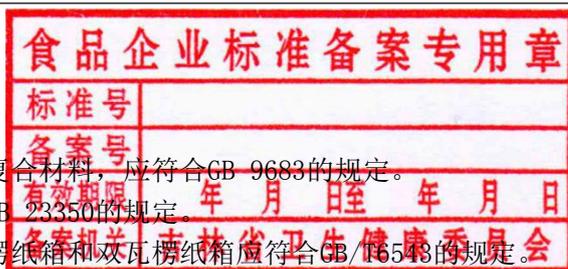
8 包装

包装袋选用铝塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



9 运输

产品运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10 贮存

产品应贮存于阴凉、避光、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

11 保质期

在遵守上述贮存条件下，保质期为 12 个月。