

食品安全地方标准

复合调味料

2015-01-04 发布

2015-05-01 实施

河南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

复合调味料

1 范围

本标准适用于复合调味料。

2 术语和定义

2.1 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。包括固态复合调味料、液态复合调味料、半固态复合调味料。

2.2 固态复合调味料

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，加工而成的呈固态的复合调味料。如固体汤料、鸡精、鸡粉等。

2.3 液态复合调味料

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，加工而成的呈液态的复合调味料。如浓缩汤、肉（骨）汤、调味清汁等。

2.4 半固态复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈半固态的复合调味料。如复合烧烤酱、沙拉酱、蛋黄酱、风味酱、火锅调料等。

2.5 含油型半固态复合调味料

产品中脂肪含量大于10% 的半固态复合调味料。

2.6 即食类复合调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍等用途可以直接食用的复合调味料。

2.7 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。

3 分类

3.1 按形态，可分为固态复合调味料、液态复合调味料、半固态复合调味料。

3.2 按食用方式，可分为即食类复合调味料和非即食类复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标			检验方法
	固态复合调味料	液态复合调味料	半固态复合调味料	
色泽	具有该产品应有的色泽			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
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味			
状态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无肉眼可见外来杂质	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无肉眼可见外来杂质	浓稠状固液混合体（膏状、酱状等），允许固液分层，无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

含油型半固态复合调味料理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 含油型半固态复合调味料理化指标

项目	指标	检验方法
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 5.0	GB/T 5009.6 索氏抽提法 GB/T 5009.37
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	
^a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。		

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.5.2 即食复合调味料中的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 即食类复合调味料微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。
