DB

上 海 市 地 方 标 准

DB 31/2002—2012

食品安全地方标准
复合调味料

2012-10-26 发布 2013-05-01 实施

上海市食品药品监督管理局 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。

本标准不适用于复配食品添加剂。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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配制，经相应工艺加工而成的调味料。包括固态复合调味料、液态复合调味料和复合调味酱。

3.2 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。如复合香辛料、固态复合腌制料、固态炸粉调味料、固态复合汤料、固态复合风味调味料等。

3.3 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。如鲜味汁、烧烤汁、汤汁（高汤）调味料、炝料、复合调味油等。

3.4 复合调味酱

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，加工而成的呈酱状或固液混合的复合调味料。如复合烧烤酱、复合辣椒酱、麻辣调料酱、油辣子酱、沙拉酱、蛋黄酱、复合风味酱等。

3.5 即食类复合调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、糟制、醉制等用途，无需再处理，可直接食用的复合调味料。

3.6 非即食类复合调味料

用于烧烤、油炸、烧煮、腌制等用途，不可直接食用的复合调味料。

3.7 含油型复合调味料

产品中脂肪含量大于10%的复合调味料，包括复合调味油。

3.8 复合调味油

从植物或植物籽粒中提取油脂或萃取呈味成份于植物油中的一种液态复合调味料。如芥末油、辣椒

油等。

3.9 复合香辛料

用两种或两种以上香辛料配制而成的调味料。

4 产品分类

4.1 按形态，可分为固态复合调味料、液态复合调味料、复合调味酱。

4.2 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。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
5.1.2 味精应符合 GB 2720 的要求。
5.1.3 食盐应符合 GB 2721 的要求。
5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
5.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的要求。
5.1.6 食糖应符合 GB 13104 的要求。
5.1.7 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的要求。
5.1.8 其他原料应符合的相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

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
	固态复合调味料	液态复合调味料	复合调味酱	
组织状态	颗粒状、结晶状、粉状、块状。	透明状流动液体或稠状、浊状、油状流动液体，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。	取适量试样置于50mL 烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，即食类复合调味料用温开水漱口后品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变，无异臭及哈喇味等异味。			
色泽	具有该产品应有的色泽。			
杂质	无肉眼可见杂质。			

5.3 理化指标

含油型复合调味料理化指标应符合表2的规定。

表2 含油型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 5009.37
过氧化值（以脂肪计）g/100g ≤	0.25	
[a]产品中使用酸性配料的，如食醋、酸度调节剂等，此项不适用。		

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 指示菌限量

5.6.1.1 即食类复合调味料（复合调味油和复合香辛料除外）应符合表 3 的规定。

表3 即食类复合调味料指示菌限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	2	20	100	GB 4789.38 平板计数法
霉菌和酵母[b]	5	2	100	10000	GB 4789.15

[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）为主要原料，且无后续杀菌工艺的产品。

5.6.1.2 非即食类复合调味料（复合调味油和复合香辛料除外）应符合表 4 的规定。

表4 非即食类复合调味料指示菌限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌	5	2	20	1000	GB 4789.38 平板计数法
霉菌和酵母[b]	5	3	500	10000	GB 4789.15

[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）为主要原料，且无后续杀菌工艺的产品。

5.6.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 平板计数法
产气荚膜梭菌（即食类）	5	2	20	100	GB 4789.13
产气荚膜梭菌(非即食类)	5	2	100	1000	GB 4789.13

[a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

5.6.3 以罐头工艺生产的罐装复合调味料应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB/T 4789.26 执行。

5.6.4 辐照复合香辛料类应符合 GB 14891.4 的规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 DB 31/2003 的规定。

7 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定，直接提供给消费者的预包装产品还应标明食用方式。