

团体标准

T/ZZFSA 006-2021

复合调味料

Compound seasoning

(征求意见稿)

2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

郑州市食品安全协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、.....。

本文件主要起草人：.....。

本文件首次发布。

复合调味料

1 范围

本文件规定了复合调味料的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于复合调味料的生产、检验与销售。

本文件不适用于食用调味油、水产调味品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料通用技术条件
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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味品 flavouring

在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的，用于调和滋味和气味，并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。

3.2

复合调味料 compound seasoning

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。

3.3

固态复合调味料 solid compound seasonings

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。

3.4

半固态复合调味料 semi solid compound seasoning

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。

3.5

液态复合调味料 liquid compound seasoning

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。

3.6

含油型半固态复合调味料 oily compound seasonin

产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料。

3.7

即食类复合调味料 ready to eat compound seasoning

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。

3.8

非即食类复合调味料 non ready to eat compound seasoning

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 分类

4.1 按形态，可分为固态复合调味料、半固态复合调味、液态复合调味料。

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 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

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	半固态复合调味料	液体复合调味料	
色泽	具有该产品应有的色泽			取适量试样于洁净的烧杯（液态产

表 1 感官要求 (续)

项 目	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	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异味			品)或白色瓷盘中
状态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无霉变，无正常视力可见外来异物。	浓稠状固液混合物(膏状、酱状等)，允许固液分层，无霉变，无正常视力可见外来异物。	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无霉变，无正常视力可见外来异物。	(半固态或固态产品)，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味

5.3 理化指标

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，% $\leq$	14	——	——	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)，g/100g $\leq$	60	30	25	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计)，(mg/g) $\leq$	——	5.0	——	GB/T 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)，(g/100g) $\leq$	——	2.5	——	GB/T 5009.227
^a 仅适用于含油型半固态复合调味料[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)除外]。				
^b 仅适用于含油型半固态复合调味料。				

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4.2 即食类复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^c 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^c ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法

表 3 微生物限量（续）

项 目	采样方案 ^c 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 ^d ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^d ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^c 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^d 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。					

5.5 真菌毒素限量和污染物限量

5.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中复合调味料的规定。

5.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 中复合调味料的规定。

5.6 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

6.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食盐、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。

6.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

8 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
