

# Q/DLM

## 丹东市振安区龙母山庄食品厂企业标准

Q/DLM 0001S-2021

代替 Q/DLM 0001S-2019

---

### 调 味 酱 料

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

---

丹东市振安区龙母山庄食品厂 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定；微生物限量指标依据 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定；其它理化指标依据产品实测值制定；其中铅的限量指标严于国家标准。

本标准替代 Q/DLM 0001S-2019《调味酱料》

本标准与 Q/DLM 0001S-2019《调味酱料》的主要变化：

- 修订了部分原辅料的要求；
- 修订了部分理化指标和致病菌限量指标。

本标准由丹东市振安区龙母山庄食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：宋仁斌、刘长林

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/DLM 0001S-2016、Q/DLM 0001S-2019



# 调 味 酱 料

## 1 范围

本标准规定了调味酱料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黄豆酱和辣椒为主要原料，辅以饮用水、鲜（冻）猪肉、生姜、大蒜、食用植物油、食用糖（白砂糖、绵白糖）、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料，添加食品添加剂[黄原胶、瓜尔胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甘草酸三钾、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、食用色素（焦糖色、红曲米、辣椒红、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬色、日落色）和食品用香精]，经原料预处理、粉碎（或切段）、调配、烹制、灭菌及包装工艺而制成的调味酱料。

## 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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.241 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸三钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料与制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/T 24399 黄豆酱
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜

- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 GH/T 1194 大蒜  
 NY/T 3380 猪肉分级  
 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令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

#### 3.1 调味黄豆酱：

以黄豆酱为主要原料，辅以饮用水、辣椒、鲜（冻）猪肉、食用植物油（大豆油、花生油）、食用糖（白砂糖、绵白糖）、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料，添加食品添加剂[黄原胶、瓜尔胶、三氯蔗糖、甘草酸三钾、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、食用色素（焦糖色、β-胡萝卜素、柠檬色）和食品用香精]，经原料预处理、粉碎（或切段）、调配、烹制、灭菌及包装工艺而制成的调味酱料。

#### 3.2 风味辣酱：

以辣椒和黄豆酱为主要原料，辅以饮用水、生姜、大蒜、食用糖（白砂糖、绵白糖）、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料，添加食品添加剂[黄原胶、瓜尔胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甘草酸三钾、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、食用色素（红曲米、辣椒红、诱惑红、β-胡萝卜素、日落色）和食品用香精]，经原料预处理、粉碎（或切段）、调配、烹制、灭菌及包装工艺而制成的调味酱料。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 黄豆酱：

应符合 GB 2718 和 GB/T 24399 的规定。

##### 4.1.2 辣椒：

应无虫害、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并应符合 GB/T 30382、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 4.1.3 鲜（冻）猪肉：

无异味、无异物，为定点屠宰企业的产品，应经动物卫生检疫检验并有合格证明，符合 GB 2707、NY/T 3380 和 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

##### 4.1.4 生姜：

应符合 GB/T 30383 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 4.1.5 大蒜：

应符合 GH/T 1194 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 4.1.6 食用植物油（大豆油、花生油）：

应符合 GB 2716 和 GB/T 1535、GB/T 1534 的规定。

##### 4.1.7 食用糖（白砂糖、绵白糖）：

应符合 GB 13104 和 GB/T 317、GB/T 1445 的规定。

**4.1.8 小麦粉：**

应无霉变、无生虫、无异味，符合 GB 2715、GB/T 1355 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

**4.1.9 玉米粉：**

应无霉变、无生虫、无异味，符合 GB 2715、GB/T 10463 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

**4.1.10 食用玉米淀粉：**

应无霉变、无生虫、无异味，符合 GB 31637、GB/T 8885 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

**4.1.11 食用盐：**

应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

**4.1.12 味精：**

应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

**4.1.13 香辛料：**

应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 和国家食品安全要求及有关规定。

**4.1.14 黄原胶：**

应符合 GB 1886.41 的规定。

**4.1.15 瓜尔胶：**

应符合 GB 28403 的规定。

**4.1.16 乙酰磺胺酸钾：**

应符合 GB 25540 的规定。

**4.1.17 三氯蔗糖：**

应符合 GB 25531 的规定。

**4.1.18 甘草酸三钾：**

应符合 GB 1886.241 的规定。

**4.1.19 呈味核苷酸二钠：**

应符合 GB 1886.171 的规定。

**4.1.20 琥珀酸二钠：**

应符合 GB 29939 的规定。

**4.1.21 冰乙酸：**

应符合 GB 1886.10 的规定。

**4.1.22 柠檬酸：**

应符合 GB 1886.235 的规定。

**4.1.23 山梨酸钾：**

应符合 GB 1886.39 的规定。

**4.1.24 苯甲酸钠：**

应符合 GB 1886.184 的规定。

**4.1.25 双乙酸钠：**

应符合 GB 25538 的规定。

**4.1.26 焦糖色：**



应符合 GB 1886.64 的规定。

#### 4.1.27 红曲米：

应符合 GB 1886.19 的规定。

#### 4.1.28 辣椒红：

应符合 GB 1886.34 的规定。

#### 4.1.29 诱惑红：

应符合 GB 1886.222 的规定。

#### 4.1.30 $\beta$ -胡萝卜素：

应符合 GB 8821 的规定。

#### 4.1.31 柠檬色：

外购的由柠檬黄、日落黄、食用盐制成的复配食品添加剂，应符合 GB 26687 的规定。

#### 4.1.32 日落色：

外购的由日落黄、诱惑红、食用盐制成的复配食品添加剂，应符合 GB 26687 的规定。

#### 4.1.33 食品用香精：

应符合 GB 30616 和 GB 2760 的规定。

#### 4.1.34 生产用水：

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	调味黄豆酱	风味辣酱
色 泽	红棕色至红褐色，色泽均匀一致，有光泽	红色至棕红色，色泽均匀一致，有光泽
滋、气味	味鲜醇厚，咸甜适口，具有酱香和该品种特有的复合香气，无其他不良气味	味鲜醇厚、香辣适宜，咸甜适口，具有该品种特有的复合香气，无其他不良气味
状 态	粘稠适度，呈均匀酱状，无霉变，无正常视力可见外来杂质	粘稠适度，呈均匀酱状，无霉变，无正常视力可见外来杂质

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) $\leq$	80.0
食盐 (以 Cl <sup>-</sup> 计) / (g/100g) $\leq$	15.0
总酸/ (以乳酸计) (g/100g) $\leq$	2.0
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) $\leq$	3.0
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计) / (g/100g) $\leq$	0.25
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5

表 2 理化指标 (续表)

项 目	指 标
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0
注: a、b 仅适用于含有鲜 (冻) 猪肉和食用植物油的调味黄豆酱。	

## 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 <sup>o</sup> (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
注: c 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

## 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。按照本标准生产的产品及生产加工过程中, 不添加和使用非食用物质, 不滥用食品添加剂。

## 4.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

取适量样品搅拌均匀后, 倒入白瓷盘中, 在自然光线下, 观察其色泽、状态、杂质, 嗅其气味。用温开水漱口, 品尝其滋味。

## 5.2 理化检验

## 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行检验。

## 5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法进行检验。

### 5.2.3 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法进行检验。

### 5.2.4 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法进行检验。

### 5.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法进行检验。

### 5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行检验。

### 5.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行检验。

### 5.2.8 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法进行检验。

## 5.3 微生物检验

### 5.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法进行检验。

### 5.3.2 沙门氏菌

按 4789.4 规定的方法进行检验。

### 5.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行检验。

## 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行检验。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方提供的食品质量安全合格证明文件，合格后方可入库。

### 6.2 组批与抽样

#### 6.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一生产线、同一生产日期生产的同一规格的产品为一组批。

#### 6.2.2 抽样

按批进行随机抽样，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），随机抽取 18 袋（瓶）。样品分成两份，一份检验，一份备查。

### 6.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

### 6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批检验，检验合格并签发产品质量合格证的产品方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、食盐、总酸、酸价、过氧化值、大肠菌群。

### 6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.5.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.6.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定执行。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合国家食品安全要求及有关规定。产品的内包装及最小零售包装单元包装采用复合食品包装袋（瓶），应符合 GB 4806.7、GB 9683 和 GB/T 10004 中食品包装材料的规定。包装应牢固，封口应严密。运输包装为瓦楞纸板箱，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输中防日晒、防雨淋、防潮，装卸、搬运时应轻搬轻放，不挤压，防止机械损伤。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的库房内。产品不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混贮、混放。底层产品应有垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

保质期：在本标准要求的条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 18 个月。

---

