



# 辽宁帝华味精食品有限公司企业标准

Q/LHL 0005S—2022

Q/LDH 0001S-2017

---

## 海产品调味酱

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

---

辽宁帝华味精食品有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准代替Q/LDH 0005S-2017《海产品风味酱》

本标准与Q/LDH 0005S-2017相比，主要变化如下：

----修改了标准名称；

----修改了产品分类；

----修改了感官要求；

----修改了理化指标；

----修改了致病菌指标；

----加严了铅限量要求。

本标准由辽宁帝华味精食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王岩松。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

----Q/LDH 0005S-2014、Q/LDH 0005S-2017。

# 海产品调味酱

## 1 范围

本标准规定了海产品调味酱的范围、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）动物性水产品（鱼类、甲壳类、虾类、软体动物类、贝类）或干制水产品、酿造酱、食用植物油为原料，选择性添加食用盐、大豆组织蛋白、洋葱、辣椒、番茄、果葡糖浆、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、豆豉、郫县豆瓣酱、腐乳粉、味精、酵母抽提物、麻油、虾油、熟芝麻、番茄酱、虾酱、鸡肉、蚝油、蚝汁、白酒、调味料酒、麦芽糖浆、酱腌菜、辣椒酱、脱水蔬菜、腐乳、鸡精调味料、辣椒油、食用菌、食用淀粉、葱、姜、蒜、黄酒、香辛料、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、柠檬酸、辣椒红、辣椒油树脂、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、茶多酚、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、红曲红、红曲米、甜菊糖苷、三氯蔗糖、食品用香精，经加工制成的海产品调味酱。

## 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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
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 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
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 1886.100	食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.170	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.211	食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.338 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.2 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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆  
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
 GB/T 21999 蚝油  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂  
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 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  
 NY/T 270 绿色食品 番茄  
 NY/T 956 番茄酱  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 1070 辣椒酱  
 NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜  
 SB/T 10170 腐乳  
 SB/T 10371 鸡精调味料  
 SB/T 10416 调味料酒  
 SB/T 11191 蚝汁  
 SB/T 11192 辣椒油  
 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 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.2 辣椒（整的或粉状）：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.9 洋葱、葱、姜、蒜：应无污染、无霉烂、无虫蛀，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.13 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.14 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.16 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.17 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.18 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.19 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.20 食品香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.22 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.23 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。
- 3.1.24 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.25 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.26 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.30 辣椒油树脂：应符合 GB 28314 的规定。
- 3.1.31 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.32 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.33 红曲米：应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.34 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定。
- 3.1.35 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.36 茶多酚（又名维多酚）：应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.37 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.38 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。
- 3.1.39 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.40 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.41 磷酸三钠：应符合 GB 1886.338 的规定。
- 3.1.42 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.43 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.44 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.45 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.46 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.47 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.48 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.49 豆豉、郫县豆瓣酱、腐乳粉：应符合 GB 2712 的规定。

- 3.1.50 大豆组织蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.51 番茄：应符合 NY/T 270 的规定。
- 3.1.52 虾酱、虾油：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.53 鲜（冻）动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.54 水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.55 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.56 蚝汁：应符合 SB/T 11191 的规定。
- 3.1.57 冰乙酸（又名冰醋酸）：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.58 麦芽糖浆：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.59 脱水蔬菜：应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.60 熟芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.61 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.62 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.63 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.64 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 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	具有该品种应有的色泽	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。
滋味、气味	具有该品种应有的鲜、香滋味，无异味	
状态	无正常视力可见霉斑，无外来异物	

### 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
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计）/%	≤ 10.0	GB 5009.44
<sup>a</sup> 无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5 0.1（鱼类调味品）	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.95	GB 5009.12

a: 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

### 3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

微生物指标	*采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

### 3.8 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，按JJF 1070规定进行测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料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证明，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样品量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

### 4.3 出厂检验



产品出厂须经企业质量检验部门按本标准检验合格。出厂检验项目为感官要求、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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) 检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

#### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标签、标志、包装、运输及贮存

#### 5.1 标签、标志

产品标签应符合GB7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装材料采用塑料包装袋（瓶、盒），应符合GB 4806.1的规定，外包装材料采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房中。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应离墙20cm以上，底部应有10cm以上的垫板。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。