

T/SCSSX

四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 19.0—2025

川味复合调味料

Sichuan style flavored compound seasoning

2025 - 10 - 23 发布

2025 - 11 - 22 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

5 检验规则 4

8 运输和贮存 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由四川省食品饮料产业协会、四川省川联川菜调料商会提出。

本标准由四川省调味品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：成都圣恩生物科技股份有限公司、西华大学、四川友联味业食品有限公司、四川金宫川派味业有限公司、四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司、幺麻子食品股份有限公司、四川民福记食品有限公司、四川恒丰和食品发展有限公司、四川丰味居农业开发有限公司、广汉迈德乐食品有限公司、四川味滋美食品科技有限公司、四川家佳百味食品有限公司、成都天厨生物科技有限公司、四川新雅轩食品有限公司、四川省川联川菜调料商会、四川省食品饮料产业协会、四川省食品发酵研究设计院有限公司。

本标准主要起草人：林洪斌、徐敏、张敏、杨延康、宋小焱、伏华、向琴、刘元福、刘晓丽、龚永泽、尹宗德、邓志会、卢琼英、岳鹏、范红梅、赵跃军、赵军、刘星辰、胡海军、薛道元、敬翠英、黎昌芬、王小莉、杨礼学、王俏君、杜弘坤、尼海峰、曾兴中、文永金、陈萍、张立波、杜延涛、郑天力、李俊霖、金涛、冉淋源、徐艳、邓维琴。

川味复合调味料

1 范围

本标准规定了川味复合调味料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于第3章所定义川味复合调味料的品质检验。

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 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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 4806 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣（含第1号修改单）
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391 花椒
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 川味复合调味料 Sichuan-style flavored compound seasoning

以四川菜系（川菜）的风味特征为基础，采用两种或两种以上的呈味原料（如油脂类、发酵原料类、香辛料类、生鲜类、肉类提取物等），通过现代食品工程技术进行科学配比、加工处理、混合调配而成的固态、半固态或液态的即食或非即食复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.2 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

4.1.3 郫县豆瓣酱

应符合GB/T 20560的规定。

4.1.4 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.5 香辛料调味品

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.5 其它原辅料

应符合相应食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	随机抽取适量样品，置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下目测观察色泽、形态，闻其气味，并根据食用方法品尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	
滋味、气味	具有对应川味典型特征的滋味和气味，无异味、无异嗅	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	固态类	半固态类	液态类	调味油	检验方法
水分/%	≤25.0	-	-	-	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g）			≤50.0		GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	-	≤5.0	-	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	-	≤0.25	-	≤0.25	GB 5009.227

注：^a仅限于含油型的产品。

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量

污染物限量应复合GB 2762的规定

4.4.2 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 ^a 及限量(CFU/g)				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 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b仅限于即食类的产品。

4.4.3 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

产品净含量要求按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按照JJF 1070 中规定的方法检验。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 接触材料及制品要求

应符合GB 4806的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一班次、同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在成品库中，每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

5.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

出厂检验项目包括本标准要求中的感官要求、理化指标、微生物指标和净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 核心原辅料来源或质量发生重大变化时；
- 生产设备重大维修或更换后再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有显著差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6 判定规则

6.1 检测结果全部合格时则判该批产品合格。

6.2 感官、净含量、理化指标、安全指标等项目中有 1 项（含 1 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，按相关规定严格抽样取样复验，如果复检项目仍然不合格，应该判定为不合格。安全指标中的微生物指标不合格时，不得复检，直接判定该批产品不合格。

7 标志、标签和包装

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050和食品标识管理规定等相关规定。

7.3 包装

7.3.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.3.2 包装应严密、整齐、无破损。

8 运输和贮存

8.1 运输

8.1.1 运输工具应清洁、卫生、干燥，具备防雨、防潮、防晒、防尘设施，运输前应彻底清洗消毒，不得残留有害物质。

8.1.2 运输过程中，产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运；不同批次、不同规格的产品应分区放置，避免交叉污染及挤压破损。

8.1.3 装卸货物时应轻搬轻放，严禁抛摔、重压，防止包装破损。

8.2 贮存

冷藏或置阴凉干燥处保存，不宜暴晒。禁止与有毒、有害、有异味物品同处贮存，产品堆放应离地、离墙。
