

起草人	刘雪妮	审核人	耿哲	批准人	毕华江
制定部门	研发部	生效日期	2024/10/15	第一版	第二次修订
相关部门	品控部&研发部				

1.产品描述：

名称/型号	酱油复合调味粉 SFSP01
配料信息	详细产品信息请见产品标签
工艺流程	原料→称量→预处理→调配→灭菌→喷雾干燥→过筛→过金属探测器→包装→入库→成品检测
执行标准	固体复合调味料 GB 31644

2.感官及要求：

项目	指标	检测方法	检测频次
色泽	棕褐色粉末	取 5g 于白瓷 盘中, 与标样 对比	每批
组织状态	粉末状、流散性良好		
滋味/气味	具有酱油特有的醇香、酱香，鲜味浓郁，无异味		

3.理化要求：

项目	标准要求	检测方法	检测频次
水分, g/100g	≤6.0	GB 5009.3	每批
总氮（以氮计） g/100g	≥1.6	GB 5009.5	每批
氯化物（以 Cl ⁻ 计） g/100g	18.0-22.0	GB 5009.44	每批
无机砷 mg/kg（以 As 计）	≤0.1	GB 5009.11	一次/年
铅 mg/kg（以 Pb 计）	≤1.0	GB 5009.12	一次/年

4.卫生要求：

项目	标准要求	检测方法	检测频次
细菌总数 CFU/g	≤5000	GB 4789.2	每批
大肠菌群 MPN/g	≤0.3	GB 4789.3	每批

4.1 其他

除以上要求外，还需符合相关法规要求，如添加剂、药物残留及污染物限量要求等

5.其他：

贮存及保质期	常温、密闭、避光 保质期 18 个月		
净含量	10kg/袋*2 袋/箱或 20kg/袋/箱		
包装方式	内包装：食品级包装袋	外包装：20kg 纸箱	