



416667S-2020



南阳易佰福食品有限公司企业标准

Q/NYBF 0001S-2020

---

# 半固态调味料（复合调味 酱）

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

南阳易佰福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求进行编写。

本标准由南阳易佰福食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳易佰福食品有限公司。

本标准主要起草人：孙广永、王伟。

本标准自发布之日起替代：Q/NYBF 0001S-2020，备案号：414165S-2020，备案日期：2020-2-9。

H N

Q B

# 半固态调味料（复合调味酱）

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料（复合调味酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、黄牛肉、鸡肉、牛肉、风干牛肉、羊肉、马肉、骆驼肉、鸽肉、杏鲍菇、虾仁、干贝、干香菇、鲍鱼、松茸、鸡蛋、辣椒、杭椒、番茄酱、鲜椒中的多种为主要原料，添加大头菜、萝卜干、黄豆、蚕豆、豆豉酱、甜面酱、豆瓣酱、红油豆瓣、大豆拉丝蛋白、火锅豆瓣、黄豆酱、豆母（黄豆、小麦面粉、食用盐、生活饮用水）、白芝麻、核桃仁（经粉碎至颗粒状）、花生仁（经粉碎至颗粒状）、杏仁、鲜椒、香辛料（洋葱、孜然、辣椒、生姜、大葱、大蒜、八角、小茴香、花椒、辣椒粉、黑胡椒中的多种）、大豆蛋白调味液（水、脱脂大豆、盐酸、氢氧化钠）、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、奥尔良风味调料（百里香、罗勒、甘牛至、芹菜籽盐、黑胡椒、干芥末、红辣椒粉、大蒜粉、姜粉）中的多种为辅料，经调配、炒制、灌装、杀菌制成的含有两种或两种以上调味料的半固态调味料（复合调味酱）。

根据所用原料不同分为：黄牛肉酱、香菇牛肉酱、鸡肉酱、辣椒酱、香菇酱、面条伴侣、羊肉酱、马肉酱、骆驼肉酱、杏鲍菇酱、杏鲍菇牛肉酱、风干牛肉酱、牛肉酱、松茸酱、XO酱、松茸牛肉酱、鸽肉酱、蒜蓉辣椒酱、牛肉意面酱、油泼辣子、鲜椒牛肉酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 黄牛肉、牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 鸡肉、鸽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 豆豉酱、红油豆瓣、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 虾仁应符合 SC/T 3110 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 干香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 豆母、火锅豆瓣应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.19 杭椒、辣椒、鲜椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.22 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.23 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.29 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.31 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.32 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.33 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 风干牛肉应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.35 马肉、骆驼肉应来自非疫区，经检验检疫合格，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 大头菜、萝卜干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.39 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.42 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 奥尔良风味调料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

## 2.2 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  |
|------|------------------|---|
| 性 状  | 呈粘稠、均匀的软膏状或半固态   | 从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品特有的色泽        |   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，无异味 |   |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质        |   |

## 2.3 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         |
|------------------------------------|--------|--------------|
| 水分, g/100g                         | ≤ 80   | GB 5009. 3   |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g             | ≤ 17   | GB 5009. 44  |
| 酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 5.0  | GB 5009. 229 |
| 过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g   | ≤ 0.25 | GB 5009. 227 |
| 总酸 (以乳酸计), g/100g                  | ≤ 2    | GB/T 12456   |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg                 | ≤ 0.5  | GB 5009. 11  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                 | ≤ 0.8  | GB 5009. 12  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg   | ≤ 0.4  | GB 5009. 191 |
| 甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg   | ≤ 0.5  | GB 5009. 17  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg       | ≤ 5.0  | GB 5009. 22  |

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
 注 2: a 甲基汞限于含有水产动物性原料的产品的测定。  
 注 3: b 限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品, 其中使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价不适用。  
 注 4: c 限添加大豆蛋白调味液的产品测定。

#### 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 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, MPN/g                        | 5                    | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789. 3 MPN 计数法 |
| 霉菌, CFU/g                          | 5                    | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 15        |
| 酵母, CFU/g                          | 5                    | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |                    |
| 沙门氏菌, /25g                         | 5                    | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4         |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                     | 5                    | 2 | 100             | 10000           | GB 4789. 10 第二法    |
| 副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g        | 5                    | 1 | 100             | 1000            | GB 4789. 7         |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup> , /25g    | 5                    | 0 | 0               | —               | GB 4789. 30        |
| 大肠埃希氏菌 O157:H7 <sup>c</sup> , /25g | 5                    | 0 | 0               | —               | GB 4789. 36        |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。  
 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。  
 注 3: b 仅适用于含有动物性水产原料的产品的测定。  
 注 4: c 仅适用于添加牛肉及其制品的产品的测定。  
 注 5: d 仅适用于添加黄牛肉、鸡肉、牛肉、风干牛肉、羊肉、马肉、骆驼肉、鸽肉的产品检验。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的不适用]、过氧化值（限于产品中脂肪含量大于 10%的产品）、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、黄牛肉、鸡肉、牛肉、风干牛肉、羊肉、马肉、骆驼肉、鸽肉、杏鲍菇、虾仁、干贝、干香菇、鲍鱼、松茸、鸡蛋、辣椒、杭椒、番茄酱、鲜椒中的多种为主要原料，添加大头菜、萝卜干、黄豆、蚕豆、豆豉酱、甜面酱、豆瓣酱、红油豆瓣、大豆拉丝蛋白、火锅豆瓣、黄豆酱、豆母（黄豆、小麦面粉、食用盐、生活饮用水）、白芝麻、核桃仁（经粉碎至颗粒状）、花生仁（经粉碎至颗粒状）、杏仁、鲜椒、香辛料（洋葱、孜然、辣椒、生姜、大葱、大蒜、八角、小茴香、花椒、辣椒粉、黑胡椒中的多种）、大豆蛋白调味液（水、脱脂大豆、盐酸、氢氧化钠）、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、奥尔良风味调料（百里香、罗勒、甘牛至、芹菜籽盐、黑胡椒、干芥末、红辣椒粉、大蒜粉、姜粉）中的多种为辅料，经调配、炒制、灌装、杀菌制成的含有两种或两种以上调味料的半固态调味料（复合调味酱）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳易佰福食品有限公司