



412514 S-2021



南阳市俊峰圆食品厂企业标准

Q/NJS 0003S-2021

---

# 半固态调味酱

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

---

南阳市俊峰圆食品厂 发布

## 前 言

本标准由南阳市俊峰圆食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓峰，郭路洋。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NJS 0003S-2020。

H N  
Q B

# 半固态调味酱

## 1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、蚝油、生活饮用水、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、辣椒粉、黄豆酱、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然中的几种）、白芷、蜂蜜、鸡蛋、香菇、大蒜、甜面酱、芝麻中的几种为原料，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（不适用于沙拉汁、沙拉酱）、日落黄、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、熬制（或炒制）、杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味酱。

根据产品原辅料的不同分为：香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面（酱）、蒜蓉酱、沙拉汁（酱）、番茄沙司调味酱、番茄调味酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱（原味）、香菇酱（香辣味）、香菇酱（牛肉味）、沙拉酱（芝士味）、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（草莓味）、沙拉酱（芝麻味）、蜂蜜芥末酱、卤肉酱（汁）、油爆姜丝（酱）、手抓饼专用酱、油泼辣子（麻辣味）调味酱、黄豆酱（五香味）、黄豆酱（香辣味）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.42  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.43 食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.44 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.45 芝士粉调味粉应符合 GB 31644 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   | 半固态粘稠酱状            | 从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽         |                                                                |
| 滋味、气味 | 具有每种产品固有的滋味、气味，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                    |
|----------------------------------|-------------|-------------------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g             | $\leq 16.0$ | GB 5009.44              |
| 酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g | $\leq 5.0$  | GB 5009.229             |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                | $\leq 0.25$ | GB 5009.227             |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg   | $\leq 1.0$  | GB 5009.28              |
| 脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg | $\leq 0.5$  | GB 5009.121             |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg          | $\leq 0.25$ | GB 22255                |
| 诱惑红 <sup>b</sup> ，g/kg           | $\leq 0.5$  | SN/T 1743 或 GB 5009.141 |
| 日落黄 <sup>b</sup> ，g/kg           | $\leq 0.5$  | GB 5009.35              |
| $\beta$ -胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg | $\leq 2.0$  | GB 5009.83              |

|                                                                                                                                                                                        |      |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| 二氧化硫残留量（仅限添加焦亚硫酸钠的产品），g/kg ≤                                                                                                                                                           | 0.05 | GB 5009.34 |
| 总砷（以As计），mg/kg ≤                                                                                                                                                                       | 0.5  | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg ≤                                                                                                                                                                       | 0.9  | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤                                                                                                                                                           | 5.0  | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br>a 指标仅适用于含油型，其中使用发酵型配料（甜面酱、番茄酱、黄豆酱）和酸性配料（如酿造食醋、乳酸、冰乙酸）的产品酸价指标不适用；<br>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。<br>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 |      |            |

## 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> 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，MPN/g                  | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 中的 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> | GB 4789.15           |
| 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           |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |                      |

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价[仅适用于含油型，其中使用发酵型配料（甜面酱、番茄酱、黄豆酱）和酸性配料（如酿造食醋、乳酸、冰乙酸）的产品不适用]、过氧化值（仅适用于含油型）、菌群总数、大肠菌群的检验。型式检验

按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、蚝油、生活饮用水、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、辣椒粉、黄豆酱、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然中的几种）、白芷、蜂蜜、鸡蛋、香菇、大蒜、甜面酱、芝麻中的几种为原料，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（不适用于沙拉汁、沙拉酱）、日落黄、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、熬制（或炒制）、杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味酱。

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》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。

南阳市俊峰圆食品厂