



410058S-2021



南阳易佰福食品有限公司企业标准

Q/NYBF 0001S-2021

半固态调味料（复合调味酱）

2021-01-08 发布

2021-01-08 实施

南阳易佰福食品有限公司 发布

前 言

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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NYBF 0001S-2020，备案号：416667S-2020，备案日期：2020-10-25。

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、兔肉、杏鲍菇、虾仁、干贝、干香菇、桑叶、香椿、茶树菇、猴头菇、白灵菇、竹笋、黄花菜、平卧菊三七、鲍鱼、松茸、鸡蛋、辣椒、杭椒、番茄酱、鲜椒、大蒜、大豆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、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）、生活饮用水中的一种或多种为辅料，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、香椿酱、香椿牛肉酱、桑叶酱、桑叶牛肉酱、茶树菇酱、茶树菇牛肉酱、平卧菊三七菜酱、平卧菊三七牛肉酱、猴头菇酱、猴头菇牛肉酱、兔肉酱、香菇兔肉酱、蒜蓉酱、黄花菜酱、黄花菜牛肉酱、竹笋酱、竹笋牛肉酱、沙茶酱、素肉酱、白灵菇酱、白灵菇牛肉酱。

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、猴头菇、白灵菇应符合 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 生活饮用水应符合 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。

- 2.1.46 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 兔肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17239 的规定。
- 2.1.48 香椿、竹笋、黄花菜应清洁、无污染、符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.49 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 平卧菊三七应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入<可用于食品的菌种名单>的公告（2012 年 第 8 号）》的规定。
- 2.1.51 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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 ^c （以 NaCl 计），g/100g	≤ 17	GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （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 ^d ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，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 甲基汞仅限于含有水产动物性原料的产品的测定。

注 3：b 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价指标不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配

料（如食醋、酸度调节剂等）的产品。

注 4：c 仅限于添加食用盐的产品的测定。

注 5：d 仅限于添加大豆蛋白调味液的产品的测定。

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 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

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：e 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、兔肉的产品检验。

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，不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品]、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。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

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、兔肉、杏鲍菇、虾仁、干贝、干香菇、桑叶、香椿、茶树菇、猴头菇、白灵菇、竹笋、黄花菜、平卧菊三七、鲍鱼、松茸、鸡蛋、辣椒、杭椒、番茄酱、鲜椒、大蒜、大豆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、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）、生活饮用水中的一种或多种为辅料，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