



410685S-2021



南阳市俊峰圆食品厂勾营分厂企业标准

Q/NJS 0003S-2021

半固态调味酱

2021-04-12 发布

2021-04-12 实施

南阳市俊峰圆食品厂勾营分厂 发布

前 言

本标准由南阳俊峰圆食品厂勾营分厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓峰、郭路洋。

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、香叶、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、 β -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 食用植物油应符合 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉（洋葱、八角、花椒、辣椒、葱、姜、丁香、香叶、黑胡椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 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。
- 2.1.45 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.46 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	≤ 16.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 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 ₁ ，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。

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；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 ^a 及限量				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 中的 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	GB 4789.15
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
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。型式检验按国家相关规定执行。

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、香叶、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、 β -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。

南阳俊峰圆食品厂勾营分厂