



411230S-2021



南阳市露扬食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2021

半固态酱状复合调味料

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

南阳市露扬食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市露扬食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张震。

本标准自发布实施日起替代：Q/NLS 0001S-2021（备案号：410941S-2021）。

H N
Q B

半固态酱状复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态酱状复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱（或脱水大葱）、干辣椒、鲜辣椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜干（经清洗、切丁）、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）、西红柿（清洗、晒干、切碎）、香菇（清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）中的一种或几种为主要原料，添加豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、花生（经炒制、压碎或不压碎）、黄豆、木耳、葵花籽（炒制）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、罗汉果（磨粉）、芝麻、食用盐、白砂糖、腐乳、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、菇精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、泡椒、蚝油、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、番茄汁、花椒中几种，添加或不添加食用油（菜籽油、大豆油、芝麻香油、花生油中的一种或几种）、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉中的一种或几种）、香叶粉中的一种或多种，经混合搅拌或熬制，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配或调味、灌装、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态酱状复合调味料。

根据添加原辅料及生产工艺不同可分为：

含油型：油炸泼辣椒酱、夹馍（拌面、拌饭）酱、蔬菜酱（原味、微辣、麻辣）、香菇酱（原味、香辣味、孜然味、鱼香味、麻辣味）、蒸炒酱、鲜椒酱、油炸辣子（香辣味、爆辣味、麻辣味）、油泼辣子（香辣味、爆辣味、麻辣味）。

不含油：鲜椒小酱（微辣、香辣）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.2 鲜香菜、鲜辣椒、剁辣椒、大蒜、鲜大葱应清洁、卫生、无虫蛀，无腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 鲜洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.4 脱水芹菜、脱水香菜、脱水大葱应符合 NY/T 960 的规定。

- 2.1.5 脱水洋葱、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 鲜胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 鲜姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.9 萝卜干、萝卜应符合 SB/T 10159 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 西红柿应新鲜、清洁、霉烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.21 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 芝麻香油应符合 NY 68 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.38 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.39 番茄汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.40 香辛料（孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、花椒、八角粉、胡椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.41 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.45 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.46 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.47 香叶粉应干燥、清洁、卫生，无污染、霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	
气味、滋味	具有该产品特有的气、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	≤	80.0	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤	20. 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
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）， 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
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 仅适用于含油型产品，添加豆豉、豆瓣酱、甜面酱、食醋酸价不适用。 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（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	10 ²	10 ⁴	GB4789.10 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、水分、食用盐、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱（或脱水大葱）、干辣椒、鲜辣椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜干（经清洗、切丁）、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）、西红柿（清洗、晒干、切碎）、香菇（清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）中的一种或几种为主要原料，添加豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、花生（经炒制、压碎或不压碎）、黄豆、木耳、葵花籽（炒制）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、罗汉果（磨粉）、芝麻、食用盐、白砂糖、腐乳、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、菇精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、泡椒、蚝油、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、番茄汁、花椒中几种，添加或不添加食用油（菜籽油、大豆油、芝麻香油、花生油中的一种或几种）、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉中的一种或几种）、香叶粉中的一种或多种，经混合搅拌或熬制，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配或调味、灌装、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态酱状复合调味料。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。

南阳市露扬食品有限公司