411997S-2021

南阳博涵食品有限公司企业标准

Q/NBS 0001S-2021

半固态复合调味料（酱）

2021-08-25 发布　　2021-08-25 实施

南阳博涵食品有限公司 发布

前　　言

本标准由南阳博涵食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘志刚、张荣全。

H N
Q B

半固态复合调味料（酱）

1　范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛腩、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡油、牛油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、调味膨化植物（大豆）蛋白粒、片、芝麻（炒制）、花生仁（熟制）、青豆 （炒制）、黄豆（炒制）、葵花籽仁（炒制）、豆腐干（切丁）、豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、洋葱、葱、生姜、大蒜、香辛料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、 白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、食用盐、白砂糖、酱油、米酒、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料（酱）。

根据添加原辅料和生产工艺不同分为以下两类：

含油型半固态复合调味料（酱）：【油泼辣椒、红油辣椒、红油拌菜香酱、鲜椒酱、香菇酱（原味、香辣味、麻辣味、爆辣味）、鸡肉香菇酱、牛肉香菇酱、夹馍酱、拌饭酱、鲜椒肉丁酱、鸡肉野山椒酱、牛肉野山椒酱、豆豉野山椒酱、豆豉朝天椒酱、牛肉朝天椒酱、鸡肉朝天椒酱、牛油辣椒酱、鸡油辣椒酱、调味面酱、复合调味酱，以上产品按口味不同可分为：原味、麻辣、香辣、爆辣】。

不含油型半固态复合调味料（酱）：（蒜蓉剁椒酱、鲜辣剁椒酱、剁椒鱼头用酱、青红双椒酱，以上 产品按口味不同可分为：原味、麻辣、香辣、爆辣）。

2 要求

2.1　原辅料要求

2.1.1 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 牛腩、牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 调味膨化植物（大豆）蛋白粒、片应符合 GB 17401 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 青豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。

2.1.16 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

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

2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.21 洋葱、葱、生姜、大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.22 香辛料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.26 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.27 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.35 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	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
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	开水漱口，品其滋味
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	≤	70.0	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
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）[b]，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
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 仅适用于含油型半固态复合调味料（酱），其中使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不检验；

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	GB 4789.10 第二法
[b]单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
[c]大肠埃希氏菌 O157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用添加牛腩、牛肉、鸡肉的产品； c 仅适用添加牛腩、牛肉的产品。					

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；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【仅适用于含油型半固态复合调味料（酱），发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不检验】、过氧化值 【仅适用于含油型半固态复合调味料（酱）】、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛腩、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡油、牛油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、调味膨化植物（大豆）蛋白粒、片、芝麻（炒制）、花生仁（熟制）、青豆 （炒制）、黄豆（炒制）、葵花籽仁（炒制）、豆腐干（切丁）、豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、洋葱、葱、生姜、大蒜、香辛料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、 白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、食用盐、白砂糖、酱油、米酒、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料（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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳博涵食品有限公司

HN QB