



412833S-2022



南阳易佰福食品有限公司企业标准

Q/NYBF 0001S-2022

半固态调味料（复合调味酱）

2022-10-10 发布

2022-10-10 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。

本标准自发布之日起替代标准：Q/NYBF 0001S-2021（备案号：412907S-2021）。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或多种）、鲜（红）辣椒、脱水牛肉粒、鲜（青）辣椒、西红柿、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、（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、松茸、鸡蛋、辣椒、杭椒、番茄酱、鲜椒、大蒜、大豆、双孢菇、鸡腿菇、洋葱、小葱中的一种或多种为主要原料，添加贡菜（苔干）、绵白糖、味精、菠菜、虾仁、干贝、鲍鱼、大头菜、萝卜干、黄豆、蚕豆、豆豉酱、甜面酱、豆瓣酱、红油、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、黑胡椒中的一种或多种）、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、食用盐、黑胡椒、干芥末、红辣椒粉、大蒜粉、姜粉）、酱油、蚝油、浓缩苹果汁、胡萝卜干、椰子粉、鱼露、黄油、蜜蜂、姜黄粉、香茅、咖喱粉、生产用水中的一种或多种为辅料，加入或不加入食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、磷酸酯双淀粉、山梨酸钾中的多种），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、香辣牛肉酱、牛肉辣酱、香菇辣酱、五香味双孢菇牛肉酱、香辣味双孢菇牛肉酱、五香味双孢菇酱、香辣味双孢菇酱、五香味鸡腿菇牛肉酱、香辣味鸡腿菇牛肉酱、五香味鸡腿菇酱、香辣味鸡腿菇酱、五香味干饭酱、香辣味干饭酱、五香味下饭酱、香辣味下饭酱、五香味拌饭酱、香辣味拌饭酱、原味咖喱酱、香辣味咖喱酱、爆炒双椒酱、爆炒青红椒酱、蒜蓉辣酱、葱油酱、五香味黄牛肉酱 1 号、香辣味黄牛肉酱 1 号、五香味黄牛肉酱 2 号、香辣味黄牛肉酱 2 号、五香味黄牛肉酱 3 号、香辣味黄牛肉酱 3 号、五香味香菇牛肉酱 1 号、香辣味香菇牛肉酱 1 号、五香味牛肉酱 1 号、香辣味牛肉酱 1 号、爆炒辣椒酱 1 号、鲜剁辣椒酱 1 号、五香味黄牛肉酱 4 号、香辣味黄牛肉酱 5 号、黑椒牛肉酱、蒜蓉牛肉酱、鲜椒酱、黑椒酱、鲜（青）椒酱、蕃茄牛肉酱、蕃茄辣椒酱。

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、双孢菇、鸡腿菇应符合 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、香茅、芹菜籽、小葱应符合 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 生产用水应符合 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、胡萝卜干应符合 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、红油应符合 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。
- 2.1.52 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.53 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.54 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.55 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.56 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.57 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.58 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.59 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.60 姜黄粉应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.61 鲜（红）辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.62 脱水牛肉粒应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 鲜（青）辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.67 贡菜（苔干）应符合 GB/T 29564 的规定。

2.1.68 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.69 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.70 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.72 西红柿应符合 GH/T 1193 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 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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
展青霉素 ^e , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^f (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 甲基汞限于含有水产动物性原料的产品的测定。 注 3: b 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) 的产品的测定。		

注 4: c 限于添加食用盐的产品的测定。

注 5: e 限于添加浓缩苹果汁的产品的测定。

注 6: f 限于添加该食品添加剂的产品的测定。

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	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /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 仅适用于添加牛肉及其制品的产品的测定。

注 4: c 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、腐乳)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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或多种）、鲜（红）辣椒、脱水牛肉粒、鲜（青）辣椒、西红柿、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、（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、松茸、鸡蛋、辣椒、杭椒、番茄酱、鲜椒、大蒜、大豆、双孢菇、鸡腿菇、洋葱、小葱中的一种或多种为主要原料，添加贡菜（苔干）、绵白糖、味精、菠菜、虾仁、干贝、鲍鱼、大头菜、萝卜干、黄豆、蚕豆、豆豉酱、甜面酱、豆瓣酱、红油、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、黑胡椒中的一种或多种）、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、食用盐、黑胡椒、干芥末、红辣椒粉、大蒜粉、姜粉）、酱油、蚝油、浓缩苹果汁、胡萝卜干、椰子粉、鱼露、黄油、蜜蜂、姜黄粉、香茅、咖喱粉、生产用水中的一种或多种为辅料，加入或不加入食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、磷酸酯双淀粉、山梨酸钾中的多种），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。

本标准不包含水产调味品。

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