



412816S-2022



南阳市露扬食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2022

复合调味酱

2022-10-08 发布

2022-10-08 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。

本标准起草人：张震。

本标准自发布实施日起替代：Q/NLS 0001S-2021，备案号：412810S-2021。

H N

Q B

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、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）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、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）、牛肉（清洗、切割）、鸡肉（清洗、切割）、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、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）、青花椒、芝麻、食用盐、白砂糖、腐乳、酿造酱油、生抽、食醋、米醋、白酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酵素调味料【（木瓜复合素（谷氨酸钠、白砂糖、木瓜酵素、木瓜醇）、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、菇精调味料、泡椒、泡姜、蚝油、牛油、鸡油、花椒油、植物油【菜籽油、大豆油（含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油中的一种或几种】、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、番茄汁、花椒、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）、月桂叶粉中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉精膏、牛肉精膏、麻油香精、香葱油香精、辣椒精油、花椒精油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

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、夹馍酱、牛肉夹馍酱、鸡肉夹馍酱、拌面酱、牛肉拌面酱、鸡肉拌面酱、拌饭酱、牛肉拌饭酱、鸡肉拌饭酱、蔬菜酱、香菇酱、双椒酱、香菇牛肉酱、牛肉香菇酱、重庆小面酱料、鲜椒酱、青花椒酱、蒸炒酱、油泼辣子（复合调味酱）、五香仁油辣椒（复合调味酱）、红烧酱料、鱼香酱料、焖饭酱料、黄焖酱料、葱油拌面酱料、风味酱。

不含油型：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、鲜大葱或小葱应清洁、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、脱水葱应符合 NY/T 1045 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（含特丁基对苯二酚）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、米醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 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、泡姜应符合 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、青花椒应符合 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.47 月桂叶粉应干燥、清洁、卫生，无污染、霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.48 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.49 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.50 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.51 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.52 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.53 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 应规定。
- 5.1.59 花椒油应符合 NY/T 2111 应规定。
- 5.1.60 酵素调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.62 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	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
无机砷 ^c （以As计），mg/kg	≤ 0.1	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、黄豆酱、食醋酸价不适用。

b仅适用于添加该食品添加剂的产品；

c表示可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则需测定无机砷含量再作判定；

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

即食类产品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	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

°致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用添加牛肉、鸡肉的产品； c 仅适用添加牛肉的产品。					

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、食用盐、菌群总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

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）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、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）、牛肉（清洗、切割）、鸡肉（清洗、切割）、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、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）、青花椒、芝麻、食用盐、白砂糖、腐乳、酿造酱油、生抽、食醋、米醋、白酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酵素调味料【（木瓜复合素（谷氨酸钠、白砂糖、木瓜酵素、木瓜醇）、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、菇精调味料、泡椒、泡姜、蚝油、牛油、鸡油、花椒油、植物油【菜籽油、大豆油（含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油中的一种或几种】、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、番茄汁、花椒、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）、月桂叶粉中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉精膏、牛肉精膏、麻油香精、香葱油香精、辣椒精油、花椒精油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。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》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