



411438S-2022



南阳市嘉贤食品有限公司企业标准

Q/NJS 0001S-2022

---

# 半固态复合调味料

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

---

南阳市嘉贤食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市嘉贤食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田海玉。

H N

Q B

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、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）、大蒜、生姜、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、毛豆、黄豆、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、番茄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）、牛油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、大豆组织蛋白、葵花籽仁、白芝麻、花生仁、洋葱、大葱、香辛料及其粉（八角、藤椒、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、味精、酿造酱油、米酒、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，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。

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：【蒜蓉辣酱、香辣酱、牛肉酱（香辣、五香、香菇）、鲜椒牛肉酱、油辣椒、油泼辣椒、红油辣椒、麻酱黄豆、麻酱毛豆、红油拌菜香酱、香菇酱（原味、香辣味、麻辣味）、夹馍酱、拌饭酱、牛肉野山椒酱、豆豉野山椒酱、豆豉朝天椒酱、牛肉朝天椒酱、鸡肉酱、牛肉五仁酱、茄汁黄豆（半固态复合调味料）、藤椒牛肉耗（半固态复合调味料）】。

不含油型半固态复合调味料：（蒜蓉剁椒酱、鲜辣剁椒酱、剁椒鱼头用酱、青红双椒酱、蒜蓉辣酱、辣椒酱、蒜蓉酱）。

## 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、大蒜、生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无病虫害，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 毛豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。

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

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

2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 牛腩、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 洋葱、大葱、香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （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	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，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，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱）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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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	100	1000	GB 4789.10
<sup>b</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>c</sup> 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

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，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】、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 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）、大蒜、生姜、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、毛豆、黄豆、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、番茄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）、牛油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、大豆组织蛋白、葵花籽仁、白芝麻、花生仁、洋葱、大葱、香辛料及其粉（八角、藤椒、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、味精、酿造酱油、米酒、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，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。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》制定本企业标准，作为组织生产、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。

南阳市嘉贤食品有限公司

QB