



411156S-2022



南阳辣里巴巴食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2022

---

# 半固态复合调味料（酱）

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

---

南阳辣里巴巴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳辣里巴巴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张家浩。

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，然后以温开水漱 |
| 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 | 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 <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    |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), 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   |
| 乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) <sup>b</sup> , 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 <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 (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 <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  |
| <p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 仅适用添加牛腩、牛肉、鸡肉的产品;</p> <p>c 仅适用添加牛腩、牛肉的产品。</p> |   |   |     |      |             |

## 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(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。

南阳辣里巴巴食品有限公司

QB