



413204S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0005S-2023

# 半固态复合调味料（酱）

2023-10-10 发布

2023-10-10 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范祥。

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、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、香菇中的一种或几种为主要原料，经前处理、熬煮或炸制后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、豆瓣酱、辣椒酱、泡姜、泡椒、酸菜、辣椒、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、香菇、郫县豆瓣、青芥辣酱、韭菜花、腐乳、蚝油、调味料酒、甜面酱、海鲜酱、辣椒油、藤椒油、孜然粉、咖喱粉、豆豉、酿造食醋、食用玉米淀粉、番茄酱、鸡蛋、芝麻酱、花生酱、冰糖、牛肉、鸡肉、羊肉、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、白胡椒、黑胡椒、藤椒中的几种或全部）、酵母抽提物、酱油粉、腐乳粉、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、鸡肉精膏、鸡骨高汤、猪骨原汤、鸡汤复合调味料、鲜香复合调味料、排骨复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)、木糖醇、食用香精中的一种或多种，经前处理、调配、熬煮（或不熬煮）、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料（酱）。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类为即食半固态复合调味料（酱）、非即食半固态复合调味料（酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用牛油、猪油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.5 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.6 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 大蒜符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.8 生姜符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.9 西红柿、韭菜花应干净清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 泡姜、泡椒、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.28 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.31 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、白胡椒、黑胡椒、藤椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.44 青芥辣酱应符合 SB/T 10755 的规定。

- 2.1.45 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.46 蚝油应符合 SB/T 10005 和 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.47 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.48 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.51 藤椒油、酱油粉、腐乳粉、鸡肉精膏、鸡骨高汤、猪骨原汤、鸡汤复合调味料、鲜香复合调味料、排骨复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.53 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.57 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.58 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.64 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.65 豆豉应符合 GB 2712 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	酱状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味、咸香适口，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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30.0 (仅适用于使用食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

注: \*该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, 且使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、番茄酱、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。

b: 仅适用于添加该种食品添加剂的产品。

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

即食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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15

注: a: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 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。

## 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[仅适用于含油型产品，且使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、番茄酱、酸度调节剂等）的，此项不适用]、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。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、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、香菇中的一种或几种为主要原料，经前处理、熬煮或炸制后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、豆瓣酱、辣椒酱、泡姜、泡椒、酸菜、辣椒、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、香菇、郫县豆瓣、青芥辣酱、韭菜花、腐乳、蚝油、调味料酒、甜面酱、海鲜酱、辣椒油、藤椒油、孜然粉、咖喱粉、豆豉、酿造食醋、食用玉米淀粉、番茄酱、鸡蛋、芝麻酱、花生酱、冰糖、牛肉、鸡肉、羊肉、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、白胡椒、黑胡椒、藤椒中的几种或全部）、酵母抽提物、酱油粉、腐乳粉、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、鸡肉精膏、鸡骨高汤、猪骨原汤、鸡汤复合调味料、鲜香复合调味料、排骨复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)、木糖醇、食用香精中的一种或多种，经前处理、调配、熬煮（或不熬煮）、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料（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，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。

南阳宛禾香食品有限公司