



413612S-2023



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、甜面酱、豆豉、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、腐乳、番茄酱、芝麻酱、辣椒酱、花生酱、西瓜黄豆酱、韭菜花酱、芥末酱、虾酱、食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油（香油）、葵花籽油、玉米油、亚麻籽油、胡麻油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种】、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、驴肉、鸽子肉中的一种或几种）、梅花鹿肉（人工养殖）、鲜（冻）小龙虾、鲜（冻）大鲵（娃娃鱼人工养殖）、香辛料【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、姜、大蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、蒔萝、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、梔子、迷迭香、芫荽、当归、调料九里香、香椿中的一种或几种】、白果、黄精、白芷、紫苏、人参（人工种植五年及五年以下）、芥末、芝麻、花生、黄豆、豌豆、青豆、黑豆、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、小麦、荞麦、苦荞麦、燕麦、青稞、山药、枣、蓝莓、黄瓜、胡萝卜（含叶子）、萝卜（含叶子）、番茄（西红柿）、榨菜、蒜苗、芥菜（含叶子）、甘蓝、菠菜、南瓜、菠菜粉、南瓜粉、芹菜、韭菜（含韭菜花）、菊芋（洋姜、鬼子姜）、橄榄菜、包菜、芽菜、青菜、红薯叶、刺菜（小蓟）、芝麻叶、宝塔菜（螺丝菜、地环、甘露子）、魔芋粉、豆腐干、酱腌菜（酸菜、泡椒、酸笋、泡姜、剁椒、酸/泡萝卜、酸白菜、酸豆角、酸萝卜叶、酸黄瓜、腌渍辣椒、剁椒、腌渍韭菜花、腌渍榨菜、芽菜、腌渍宝塔菜中的一种或几种）、食用菌（牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇、木耳、牛舌菌中的一种或几种）、水产品【牡蛎（生蚝）、海参、鲍鱼、蛭子、水发干贝（瑶柱）、贻贝、扇贝、蛤蜊、海鱼、海虾中的一种或几种】、浓缩果汁（柠檬汁、橘汁、芒果汁、橙汁、蓝莓汁中的一种或几种）中的几种为原料，添加冰糖、蜂蜜、食用酒精、醪糟、酵母抽提物、水解动物蛋白调味粉（外购）、大豆组织蛋白、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、海藻糖、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶（汉生胶）、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、玉米变性淀粉、柠檬酸、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、维生素 E（dl- α -生育酚）、红曲米、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、葡萄糖酸- δ -内酯、辣椒油树脂、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精、食用香料【花椒提取物、大蒜油、桔茗籽油（孜然油）、姜黄油、姜黄油树脂、黄芥末油树脂】中的一种或多种，经前处理（除杂、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、腌渍或不腌渍、煮制或不煮制、油炸或不油炸、炒制或不炒制、调配、杀菌、包装而成的含两种或两种以上的调味料的半固态复合调味料。

根据产品所用原辅料及食用方式不同，产品分为：非含油非即食类、非含油即食类、含油非即食类、含油即食类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱、干黄酱、西瓜黄豆酱、韭菜花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.11 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.12 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 梅花鹿肉应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 白果、黄精、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.25 芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 花生应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.28 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.29 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.32 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.34 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.35 小麦、荞麦、苦荞麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 枣、蓝莓、黄瓜、山药、胡萝卜(含叶子)、萝卜(含叶子)、番茄(西红柿)、榨菜、蒜苗、芥菜(含叶子)、甘蓝、菠菜、南瓜、菠菜粉、南瓜粉、芹菜、韭菜(含韭菜花)、菊芋(洋姜、鬼子姜)、橄榄菜、包菜、芽菜、青菜、红薯叶、刺菜、芝麻叶、宝塔菜(螺丝菜、地环、甘露子)应清洁、无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 菠菜粉、南瓜粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.40 豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.42 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 水产品、鲜(冻)小龙虾、鲜(冻)大鲢应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.44 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.47 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.48 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 水解动物蛋白调味粉应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.51 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.52 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.59 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.61 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.62 甘草酸铵应符合 GB1886.242 的规定。
- 2.1.63 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.64 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.73 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.74 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.77 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.78 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.79 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.80 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.83 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.84 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 食用香料应符合 GB 29938 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于添加水产及其制品的产品）	GB 5009.17
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 双乙酸钠，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或GB 5009.298
注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品； b可先测定总砷，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； c仅适用添加该种添加剂的产品，且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； 注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

水产调味品、即食产品其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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

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
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅限于加入水产品的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（水产调味品、即食产品）、大肠菌群（水产调味品、即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、甜面酱、豆豉、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、腐乳、番茄酱、芝麻酱、辣椒酱、花生酱、西瓜黄豆酱、韭菜花酱、芥末酱、虾酱、食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油（香油）、葵花籽油、玉米油、亚麻籽油、胡麻油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种】、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、驴肉、鸽子肉中的一种或几种）、梅花鹿肉（人工养殖）、鲜（冻）小龙虾、鲜（冻）大鲵（娃娃鱼人工养殖）、香辛料【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、姜、大蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、茺蓂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、梔子、迷迭香、芫荽、当归、调料九里香、香椿中的一种或几种】、白果、黄精、白芷、紫苏、人参（人工种植五年及五年以下）、芥末、芝麻、花生、黄豆、豌豆、青豆、黑豆、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、小麦、荞麦、苦荞麦、燕麦、青稞、山药、枣、蓝莓、黄瓜、胡萝卜（含叶子）、萝卜（含叶子）、番茄（西红柿）、榨菜、蒜苗、芥菜（含叶子）、甘蓝、菠菜、南瓜、菠菜粉、南瓜粉、芹菜、韭菜（含韭菜花）、菊芋（洋姜、鬼子姜）、橄榄菜、包菜、芽菜、青菜、红薯叶、刺菜（小蓟）、芝麻叶、宝塔菜（螺丝菜、地环、甘露子）、魔芋粉、豆腐干、酱腌菜（酸菜、泡椒、酸笋、泡姜、剁椒、酸/泡萝卜、酸白菜、酸豆角、酸萝卜叶、酸黄瓜、腌渍辣椒、剁椒、腌渍韭菜花、腌渍榨菜、芽菜、腌渍宝塔菜中的一种或几种）、食用菌（牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇、木耳、牛舌菌中的一种或几种）、水产品【牡蛎（生蚝）、海参、鲍鱼、蛭子、水发干贝（瑶柱）、贻贝、扇贝、蛤蜊、海鱼、海虾中的一种或几种】、浓缩果汁（柠檬汁、橘汁、芒果汁、橙汁、蓝莓汁中的一种或几种）中的几种为原料，添加冰糖、蜂蜜、食用酒精、醪糟、酵母抽提物、水解动物蛋白调味粉（外购）、大豆组织蛋白、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、海藻糖、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶（汉生胶）、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、玉米变性淀粉、柠檬酸、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、维生素 E（dl- α -生育酚）、红曲米、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、葡萄糖酸- δ -内酯、辣椒油树脂、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精、食用香料【花椒提取物、大蒜油、桔茗籽油（孜然油）、姜黄油、姜黄油树脂、黄芥末油树脂】中的一种或多种，经前处理（除杂、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、腌渍或不腌渍、煮制或不煮制、油炸或不油炸、炒制或不炒制、调配、杀菌、包装而成的含两种或两种以上的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》制订本企业标准，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。

Q/NFY 0003S-2023

南阳市丰圆食品有限公司

H N

Q B