



410352 S-2023



洛阳诺伊食品有限公司企业标准

Q/LNY 0001S-2023

半固态复合调味酱

2023-02-25 发布

2023-02-25 实施

洛阳诺伊食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳诺伊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马强。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、香菇（丁）、葱、姜、蒜、辣椒、青线椒、小米椒、洋葱、味精（谷氨酸钠）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、香辣酱（菜籽油、辣椒、豆瓣酱、蚕豆仁、食用盐、水、小麦粉、大蒜、老姜、鸡精调味料、花椒、八角、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、豆豉（黄豆、水、小麦粉、食用盐）、黄豆酱（水、非转基因黄豆、白砂糖、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠、酿造食醋、5-呈味核苷酸乙钠、黄原胶、山梨酸钾、三氯蔗糖）、风味豆豉（水、大豆、小麦粉、植物油、辣椒、白砂糖、豆豉）、甜面酱（水、小麦粉、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾）、香辣酱（菜籽油、辣椒、豆瓣酱、蚕豆仁、食用盐、水、小麦粉、大蒜、老姜、鸡精调味料、花椒、八角、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、香辛料（芝麻、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）中的一种或几种为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或多种）、食用香精（牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味中的一种或多种）、食品添加剂（山梨酸钾）中的多种为原料，经原料预处理、调配、混合熬制、灌装、包装加工而成的即食或非即食半固态复合调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：香辣牛肉酱、五香牛肉酱、香菇牛肉酱、豆豉牛肉酱、牛肉彩椒酱、牛肉炸酱、牛肉辣椒酱、油辣椒酱。

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 牛肉应符合GB 2707的规定。

2.1.3 香菇（丁）应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 葱、姜、蒜、辣椒、青线椒、小米椒、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 香辣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

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

2.1.12 风味豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.14 香辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食用香精（牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	浓稠状酱体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 40.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；		

2.4 微生物限量

即食类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	
^b 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. 3MPN 法
^b 霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
^b 酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于牛肉酱类产品。 n 为同一批次产品应采集的数品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价【仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用】、过氧化值(仅适用于含油型产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉、香菇（丁）、葱、姜、蒜、辣椒、青线椒、小米椒、洋葱、味精（谷氨酸钠）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、香辣酱（菜籽油、辣椒、豆瓣酱、蚕豆仁、食用盐、水、小麦粉、大蒜、老姜、鸡精调味料、花椒、八角、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、豆豉（黄豆、水、小麦粉、食用盐）、黄豆酱（水、非转基因黄豆、白砂糖、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠、酿造食醋、5-呈味核苷酸乙钠、黄原胶、山梨酸钾、三氯蔗糖）、风味豆豉（水、大豆、小麦粉、植物油、辣椒、白砂糖、豆豉）、甜面酱（水、小麦粉、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾）、香辣酱（菜籽油、辣椒、豆瓣酱、蚕豆仁、食用盐、水、小麦粉、大蒜、老姜、鸡精调味料、花椒、八角、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、香辛料（芝麻、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）中的一种或几种为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或多种）、食用香精（牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味中的一种或多种）、食品添加剂（山梨酸钾）中的多种为原料，经原料预处理、调配、混合熬制、灌装、包装加工而成的即食或非即食半固态复合调味酱。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

洛阳诺伊食品有限公司