



411714S-2023



南阳市南峰调味品有限公司企业标准

Q/NNT 0004S-2023

半固态复合调味料

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

南阳市南峰调味品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市南峰调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王钦、陈芳园。

本标准自发布实施日起替代 Q/NNT 0004S-2020。

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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、辣椒酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、全蛋液、蛋黄粉、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、草果、月桂叶、葱、芥末中的一种或几种粉碎或不粉碎、水煮或浸泡过滤或不水煮或浸泡过滤）、奇亚籽（粉碎）、陈皮（粉碎）、香菇（粉碎）、松茸（粉碎）、菇精调味料、香菇提取物（水、香菇、食用盐）、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、果糖、食用葡萄糖、调味料酒、芝麻、黑豆、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、炼乳中几种为主要原料，添加鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、赤藓糖醇、山梨糖醇、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用各类沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、辣椒红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精、鸡肉香精、蚝油香精、醋味香精、鲍鱼香精、香菇香精、孜然香精、黑松露香精、炼乳浆香精、柠檬油香精、奶酪芝士油香精、芝士香精、芝麻油香精、牛奶浆香精、牛奶酱香精、咸蛋黄香精、番茄香精、柠檬香精中的一种或几种）、辣椒油树脂，经调配、混合、加热杀菌（或不杀菌）、冷却、灌装封口、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。

根据添加原料不同分为以下几种：蓝莓沙拉酱（半固态复合调味料）、草莓沙拉酱（半固态复合调味料）、蜂蜜沙拉酱（半固态复合调味料）、香甜沙拉酱（半固态复合调味料）、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、番茄沙司（半固态复合调味料）、甜辣酱（半固态复合调味料）、意式披萨酱（半固态复合调味料）、排骨酱（半固态复合调味料）、蒜蓉辣酱（半固态复合调味料）、照烧酱（半固态复合调味料）、烤面筋红油酱（半固态复合调味料）、烤冷面酱（半固态复合调味料）、风味甜面酱（半固态复合调味料）、黑胡椒酱（半固态复合调味料）、蜜汁叉烧酱（半固态复合调味料）、果味酱（椰子味）（半固态复合调味料）、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味料）、鸡汁老抽半固态复合调味料、蚝油半固态复合调味料、红烧酱汁半固态复合调味料、草菇老抽半固态复合调味料、

红烧王半固态复合调味料、红烧老抽半固态复合调味料、老抽半固态复合调味料、油醋汁半固态复合调味料、青芥辣酱半固态复合调味料、烧肉汁半固态复合调味料、鲍鱼汁半固态复合调味料、油泼辣子半固态复合调味料、双椒酱王复合调味料、沙拉汁半固态复合调味料、黄焖酱汁半固态复合调味料、番茄酸辣汤半固态复合调味料、特鲜黄豆半固态复合调味料、焙煎芝麻沙拉汁半固态复合调味料、大红浙半固态复合调味料、珍品红烧半固态复合调味料、极品红烧半固态复合调味料、鸡汁红烧半固态复合调味料、红烧酱肉汁半固态复合调味料、珍酿老抽半固态复合调味料、红烧老抽王半固态复合调味料、蒸鱼豉油半固态复合调味料、奇亚籽油醋汁半固态复合调味料、松茸油醋汁半固态复合调味料、奇亚籽沙拉汁半固态复合调味料、松茸沙拉汁半固态复合调味料、老抽王半固态复合调味料。

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 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合GB/T 20560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 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.16 鸡蛋、全蛋液、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.18 香辛料（黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、草果、月桂叶、葱、芥末）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.21 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 2.1.22 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。

- 2.1.23 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。
- 2.1.24 果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.28 黑豆、黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.29 鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.31 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.32 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.41 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.43 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.50 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

- 2.1.56 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.57 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.58 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.59 纳他霉素应符合GB 25532的规定。
- 2.1.60 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.61 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.62 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.63 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.64 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.65 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.66 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.68 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.69 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.73 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.74 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.75 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.76 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。
- 2.1.77 香菇粉应符合GB/T 38581的规定。
- 2.1.78 奇亚籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.79 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.80 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.81 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.82 香菇提取物应符合GB 31644的规定。
- 2.1.83 松茸应符合GB 7096的规定。
- 2.1.84 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.85 山梨糖醇应符合GB 1886.187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	具有本品应有的性状	
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	≤ 20	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
甲基汞 ^d (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
纳他霉素残留量 ^a ，mg/kg	≤ 10	GB 5009.286
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.246
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红，g/kg	0.5(沙拉酱除外)	GB 5009.35
	0.2(沙拉酱)	
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计)，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a (以亮蓝计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
酸价 ^c (以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计） ^e ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^f ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

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 仅适用于添加苹果汁的检验；

c 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；

d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

f 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

水产调味品和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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^c , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；

c 仅适用于水产调味品的检测。

d 仅适用于添加肉制品的产品检测。

2.5 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品和水产调味品）、大肠菌群（即食产品和水产调味品）、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，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、辣椒酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、全蛋液、蛋黄粉、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、草果、月桂叶、葱、芥末中的一种或几种粉碎或不粉碎、水煮或浸泡过滤或不水煮或浸泡过滤）、奇亚籽（粉碎）、陈皮（粉碎）、香菇（粉碎）、松茸（粉碎）、菇精调味料、香菇提取物（水、香菇、食用盐）、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、果糖、食用葡萄糖、调味料酒、芝麻、黑豆、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、炼乳中几种为主要原料，添加鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、赤藓糖醇、山梨糖醇、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用各类沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、辣椒红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精、鸡肉香精、蚝油香精、醋味香精、鲍鱼香精、香菇香精、孜然香精、黑松露香精、炼乳浆香精、柠檬油香精、奶酪芝士油香精、芝士香精、芝麻油香精、牛奶浆香精、牛奶酱香精、咸蛋黄香精、番茄香精、柠檬香精中的一种或几种）、辣椒油树脂，经调配、混合、加热杀菌（或不杀菌）、冷却、灌装封口、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。

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。

本标准中 D-异抗坏血酸钠作用为抗氧化剂。

南阳市南峰调味品有限公司