



411521S-2023



南阳市嘉贤食品有限公司企业标准

Q/NJS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

南阳市嘉贤食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市嘉贤食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田海玉。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NJS 0001S-2022，备案号：411438S-2022。

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）、大蒜、生姜、洋葱、大葱、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、毛豆、黄豆、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、番茄酱、贡菜、剁椒、萝卜、葵花籽仁、白芝麻、花生仁、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛腩、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、大豆组织蛋白、香辛料及其粉（八角、藤椒、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、味精、酿造酱油、米酒、酵母提取物、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、氯化钙（加工助剂）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、乳酸、焦亚硫酸钠中的几种，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即食类半固态复合调味料。

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：【蒜蓉辣酱、香辣酱、牛肉酱（香辣、五香、香菇）、鲜椒牛肉酱、油辣椒、油泼辣椒、红油辣椒、麻酱黄豆、麻酱毛豆、红油拌菜香酱、香菇酱（原味、香辣味、麻辣味）、夹馍酱、拌饭酱、牛肉野山椒酱、豆豉野山椒酱、豆豉朝天椒酱、牛肉朝天椒酱、鸡肉酱、牛肉五仁酱、茄汁黄豆（半固态复合调味料）、藤椒牛肉耗（半固态复合调味料）、剁椒贡菜酱、剁椒萝卜酱、芝麻辣椒酱、花生辣椒酱、花生芝麻辣椒酱】。

不含油型半固态复合调味料：（蒜蓉剁椒酱、鲜辣剁椒酱、剁椒鱼头用酱、青红双椒酱、蒜蓉辣酱、辣椒酱、蒜蓉酱）。

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、大蒜、生姜、洋葱、大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无病虫害，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 毛豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 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 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.10 牛腩、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB/ 5461 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 贡菜、剁椒、萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 酵母提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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 水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
水分，g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
二氧化硫残留量 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
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 ₁ ，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，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱）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 ^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
注:a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，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】、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）、大蒜、生姜、洋葱、大葱、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、毛豆、黄豆、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、番茄酱、贡菜、剁椒、萝卜、葵花籽仁、白芝麻、花生仁、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛腩、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、大豆组织蛋白、香辛料及其粉（八角、藤椒、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、味精、酿造酱油、米酒、酵母提取物、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、氯化钙（加工助剂）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、乳酸、焦亚硫酸钠中的几种，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即食类半固态复合调味料。

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，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。

南阳市嘉贤食品有限公司

QB