



412284S-2023



南阳市露扬食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2023

复合调味酱

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

南阳市露扬食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市露扬食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张震。

本标准自发布实施日起替代：Q/NLS 0001S-2022，备案号：413032S-2022。

H N
Q B

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、干辣椒、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）或萝卜干、西红柿、南瓜、泡椒、泡姜、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、木耳、蚝油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、花椒油、植物油【菜籽油、大豆油（含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油中的一种或几种】、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、鸭蛋黄、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、膨化豆制品（大豆素肉）、花生（经炒制、压碎或不压碎）、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘、人参（人工种植 5 年及以下）、食用盐、白砂糖、腐乳、食用葡萄糖、酱油（生抽）、酿造酱油、料酒、白醋、食醋、米醋、白酒、葡萄酒、红酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、菇精调味料、羊肉精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、（炒制或不炒制的小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、固态复合调味料【（木瓜复合素（谷氨酸钠、白砂糖、木瓜酵素）、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、番茄汁、花椒、青花椒、香辛料或料粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、月桂叶粉、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荳蔻、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、莳萝、多香果、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉精膏、牛肉精膏、麻油香精、香葱油香精、辣椒精油、花椒精油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据配方及生产工艺不同产品可分为：即食复合调味酱、非即食复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜芹菜、鲜香菜、鲜洋葱、鲜胡萝卜、鲜大葱或小葱、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜、西红柿、南瓜应清洁、卫生、无虫蛀，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 脱水芹菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水葱、干辣椒、萝卜干应干燥、清洁、卫生、无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.4 食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇）GB 7096 的规定。
- 2.1.5 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白制品、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.19 花生、芝麻、黄豆、葵花籽、青豌豆、松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 罗汉果、枸杞、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.21 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 腐乳应符合 SB/T 10170 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 酱油（生抽）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 白醋、食醋、米醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 葡萄酒、红酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.35 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 固态复合调味料、羊肉精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.48 番茄汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.50 花椒、青花椒、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 应规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 膨化豆制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10453 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	半固态酱状	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	具有该产品特有的气、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	≤ 20.0	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
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）， 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
无机砷 ^c （以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg（仅限添加可食用鱼肉、虾、干制虾 米、蟹肉、蟹黄的产品）	≤ 0.5	GB 5009.17

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仅适用于含油型产品，添加豆豉、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、食醋酸价不适用； b仅适用于添加该食品添加剂的产品； c表示可先测定其总砷,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；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

即食复合调味酱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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、食用盐、菌群总数（即食复合调味酱）、大肠菌群（即食复合调味酱）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、干辣椒、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）或萝卜干、西红柿、南瓜、泡椒、泡姜、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、木耳、蚝油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、花椒油、植物油【菜籽油、大豆油（含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油中的一种或几种】、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、鸭蛋黄、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、膨化豆制品（大豆素肉）、花生（经炒制、压碎或不压碎）、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘、人参（人工种植 5 年及以下）、食用盐、白砂糖、腐乳、食用葡萄糖、酱油（生抽）、酿造酱油、料酒、白醋、食醋、米醋、白酒、葡萄酒、红酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、菇精调味料、羊肉精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、（炒制或不炒制的小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、固态复合调味料【（木瓜复合素（谷氨酸钠、白砂糖、木瓜酵素）、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、番茄汁、花椒、青花椒、香辛料或料粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、月桂叶粉、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荳蔻、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、莳萝、多香果、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉精膏、牛肉精膏、麻油香精、香葱油香精、辣椒精油、花椒精油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱（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，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。

南阳市露扬食品有限公司