



412889S-2023



南阳佳味无限食品有限责任公司企业标准

Q/NJW 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

南阳佳味无限食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳佳味无限食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东峰、刘金龙。

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。

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、料酒、酿造食醋、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、小米辣、调味料酒、酵母抽提物、辣椒、花椒、藤椒、青花椒、鲜花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽、孜然中的几种为原料，加入或不加入复合调味料（鸡肉原汤、猪骨白汤、牛骨白汤、高汤、浓汤宝、水解植物蛋白复合调味料、鸡肉美味肽中的一种或多种）、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、牛肝菌、金针菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、毛木耳、鸡蛋、蛋黄酱、土豆、鲜辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、怀菊花、红枣、芫荽、番茄、苹果、柠檬、浓缩苹果汁、柠檬浓缩汁、浓缩橙汁、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、葡萄糖、奶油、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、白芷、陈皮、干贝、虾米、越桔、蓝莓、干紫菜、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、吐温 80、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸、焦糖色、番茄红素、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、磷酸、柠檬黄、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、脱氢乙酸、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰乙酸、甜菊糖苷、姜黄素、甘氨酸（增味剂）、维生素 E、抗坏血酸、 β -胡萝卜素、赤藓红、萝卜红、甜菜红、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶中的一种或多种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的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。

产品按照食用方式不同分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.2 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 豆豉、发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 盐渍辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精、鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 料酒、调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 小米辣、辣椒、花椒、藤椒、青花椒、鲜花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香荚兰、芫荽籽、孜然、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、土豆、鲜辣椒、番茄、苹果、柠檬、越桔、蓝莓应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 香菇、牛肝菌、金针菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、毛木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.32 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.34 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.35 怀菊花 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.36 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.37 浓缩苹果汁、柠檬浓缩汁、浓缩橙汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖浆、葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.41 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.42 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.43 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.46 干贝、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.47 干紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.48 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.49 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.50 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.51 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.59 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.60 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.64 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.64 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.65 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.66 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.67 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2. 1. 68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
2. 1. 69 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
2. 1. 70D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
2. 1. 71 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
2. 1. 72D-异抗坏血酸应符合 GB 1886. 49 的规定。
2. 1. 73 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
2. 1. 74 番茄红素应符合 GB 1886. 78 的规定。
2. 1. 75L-苹果酸应符合 GB 1886. 40 的规定。
2. 1. 76DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
2. 1. 77DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
2. 1. 78 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886. 7 的规定。
2. 1. 79 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
2. 1. 80L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
2. 1. 81 磷酸应符合 GB 1886. 15 的规定。
2. 1. 82 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
2. 1. 83 乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
2. 1. 84 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
2. 1. 85 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
2. 1. 86 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
2. 1. 87 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
2. 1. 88 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
2. 1. 89 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
2. 1. 905'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886. 97 的规定。
2. 1. 915'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886. 170 的规定。
2. 1. 92 冰乙酸应符合 GB 1886. 10 的规定。
2. 1. 93 甜菊糖苷应符合 GB 1886. 355 的规定。
2. 1. 94 姜黄素应符合 GB 1886. 76 的规定。
2. 1. 95 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
2. 1. 96 维生素 E 应符合 GB 1886. 233 的规定。
2. 1. 97 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
2. 1. 98 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
2. 1. 99 赤藓红应符合 GB 17512. 1 的规定。
2. 1. 100 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
2. 1. 101 甜菜红应符合 GB 1886. 111 的规定。

N

B

2.1.102 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.103 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

2.104 果胶应符合 GB 25533 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	半固态	
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	≤ 30（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^c ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
二氧化硫残留量 ^c ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^c ，g/kg	≤ 20	GB 5009.256
脱氢乙酸及其钠盐 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^c ，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^c ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

注 1: a 仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品, 其中酸价不适用于使用发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、酱腌菜) 和酸性配料 (如酿造食醋、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 (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;

d 仅适用于添加水解植物蛋白复合调味料的产品。

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

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	10 ²	GB 4789.3
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

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 其它要求

食品添加剂使用应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐 (仅限添加食用盐的产品)、酸价【不适用于使用发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、酱腌菜) 和酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的产品】、过氧化值、菌落总数 (仅限即食产品)、大肠菌群 (仅限即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、料酒、酿造食醋、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、小米辣、调味料酒、酵母抽提物、辣椒、花椒、藤椒、青花椒、鲜花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拨、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茱兰、芫荽籽、孜然中的几种为原料，加入或不加入复合调味料（鸡肉原汤、猪骨白汤、牛骨白汤、高汤、浓汤宝、水解植物蛋白复合调味料、鸡肉美味肽中的一种或多种）、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、牛肝菌、金针菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、毛木耳、鸡蛋、蛋黄酱、土豆、鲜辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、怀菊花、红枣、芫荽、番茄、苹果、柠檬、浓缩苹果汁、柠檬浓缩汁、浓缩橙汁、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、葡萄糖、奶油、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、白芷、陈皮、干贝、虾米、越桔、蓝莓、干紫菜、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、吐温 80、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸、焦糖色、番茄红素、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、磷酸、柠檬黄、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、脱氢乙酸、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰乙酸、甜菊糖苷、姜黄素、甘氨酸（增味剂）、维生素 E、抗坏血酸、 β -胡萝卜素、赤藓红、萝卜红、甜菜红、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶中的一种或多种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

南阳佳味无限食品有限责任公司