



410465S-2024



南阳芝麻开门食品有限公司企业标准

Q/NZS 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

南阳芝麻开门食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳芝麻开门食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛祖鹏。

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。

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻中的一种或两种）（经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后，按比例加入食用盐、白砂糖，磨酱或不磨酱、碾碎或不碾碎）、辣椒（清洗、粉碎）或（炒制、碾碎）、鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉中的一种或几种，经清洗、修整、绞碎）、黄豆酱、花生、核桃为主要原料，添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉中的一种或几种）、陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、豆瓣酱、味精、蚝油、甜面酱、豆豉、小麦粉、小麦淀粉、黄豆蛋白、花生蛋白、大枣中的一种或几种，经预处理、炸制（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不炸制、粉碎或不粉碎、搅拌、混合，降至一定温度后加入或不加入蜂蜜继续搅拌混合，再经热灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、五香芝麻酱、辣椒芝麻酱、花生芝麻酱、芝麻风味酱、麻辣鸡肉芝麻酱、香辣鸡肉芝麻酱、五香鸡肉芝麻酱、麻辣牛肉芝麻酱、香辣牛肉芝麻酱、五香牛肉芝麻酱、麻辣鹿肉芝麻酱、香辣鹿肉芝麻酱、五香鹿肉芝麻酱、麻辣驴肉芝麻酱、香辣驴肉芝麻酱、五香驴肉芝麻酱、鸡肉辣椒芝麻酱、牛肉辣椒芝麻酱、鹿肉辣椒芝麻酱、驴肉辣椒芝麻酱、半固态复合调味料、芝麻辣椒酱、花生辣椒酱、芝麻花生辣椒酱、牛肉辣椒酱、鸡肉辣椒酱、驴肉辣椒酱、鹿肉辣椒酱、复合调味酱、辣椒酱、芝麻调味酱、油泼辣椒、红油辣椒、香辣肉丝酱、麻辣鸡肉酱、香辣鸡肉酱、五香鸡肉酱、麻辣牛肉酱、香辣牛肉酱、五香牛肉酱、麻辣驴肉酱、香辣驴肉酱、五香驴肉酱、麻辣鹿肉酱、香辣鹿肉酱、五香鹿肉酱、芝麻辣椒拌面酱、芝麻確辣椒、芝麻花生確辣椒、夹馍酱、黄焖鸡酱、红烧排骨酱、热干面酱、重庆小面酱料、烤肉酱、麻酱米线酱、火锅芝麻酱蘸料、拌饭酱、拌面酱、石碾辣椒酱、石碾芝麻辣椒酱、芝麻核桃辣椒酱、芝麻核桃辣椒酱、核桃芝麻辣椒酱、芝麻花生豆豉酱、花生芝麻豆豉酱、肉味调味酱、肉味芝麻酱、肉味花生酱、肉味辣椒酱、风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 香辛料（葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉）、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、陈皮粉、栀子粉、茯苓粉、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 黄豆蛋白、花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 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	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	具有本品应有的色泽	

滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 ^a （以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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1：a适用于添加食用盐产品的检验；		
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

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

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，新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻中的一种或两种）（经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后，按比例加入食用盐、白砂糖，磨酱或不磨酱、碾碎或不碾碎）、辣椒（清洗、粉碎）或（炒制、碾碎）、鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉中的一种或几种，经清洗、修整、绞碎）、黄豆酱、花生、核桃为主要原料，添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉中的一种或几种）、陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、豆瓣酱、味精、蚝油、甜面酱、豆豉、小麦粉、小麦淀粉、黄豆蛋白、花生蛋白、大枣中的一种或几种，经预处理、炸制（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不炸制、粉碎或不粉碎、搅拌、混合，降至一定温度后加入或不加入蜂蜜继续搅拌混合，再经热灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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。

南阳芝麻开门食品有限公司

QB