



411572S-2024



南阳鑫民农业发展有限公司企业标准

Q/NXM 0002S-2024

# 半固态复合调味料（花椒酱）

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

南阳鑫民农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳鑫民农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、庞硕春。

H N

Q B

# 半固态复合调味料（花椒酱）

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（花椒酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、花椒调味油、花生、大豆、花椒、芝麻、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）为主要原料，添加或不添加食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、白酒、米酒、黄酒、冰糖中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、红曲米、红曲红、焦糖色、辣椒红、高粱红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、维生素 E（抗氧化剂）、维生素 C（抗氧化剂）中的一种或多种，经预处理、炒制（花生、大豆、芝麻、辣椒经过炒制，花椒经过油炸）、配料、混合（花椒调味油温度加热到 200℃）、炒制杀菌、灌装、包装加工而成的半固态复合调味料。

根据产品食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2726 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2726 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花椒调味油应符合本企业标准 Q/NXM 0001S 的规定。

2.1.7 花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬

菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.17 姜、大葱、洋葱、蒜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.19 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.23 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。

2.1.24L - 丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。

2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.26 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.32 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.35 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.39 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.40 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.41 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.42 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.45  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.46 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.47 维生素 C 应符合 GB 14754 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  | 具有产品应有的性状        | 取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        |  |
| 气、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        |
|--|--------|-------------|
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g                  | ≤ 5.0  | 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                     | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg        | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg      | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg        | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg | ≤ 2.0  | GB 5009.263 |
| <sup>a</sup> 甜蜜素 (环己基氨基磺酸钠计), g/kg     | ≤ 0.65 | GB 5009.97  |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg                | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| <sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg       | ≤ 2.0  | GB 5009.83  |
| <sup>a</sup> 日落黄, g/kg                 | ≤ 0.5  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg                 | ≤ 0.5  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 诱惑红, g/kg                 | ≤ 0.5  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 赤藓红, g/kg                 | ≤ 0.05 | GB 5009.35  |

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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

即食产品的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 <sup>a</sup> 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 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。

## 2.5 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、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

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）花椒调味油、花生、大豆、花椒、芝麻、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）为主要原料，添加或不添加食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、白酒、米酒、黄酒、冰糖中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、红曲米、红曲红、焦糖色、辣椒红、高粱红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E（抗氧化剂）、维生素 C（抗氧化剂）中的一种或多种，经预处理、炒制（花生、大豆、芝麻、辣椒经过炒制，花椒经过油炸）、配料、混合（花椒调味油温度加热到 200℃）、炒制杀菌、灌装、包装加工而成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。

南阳鑫民农业发展有限公司

QB