



413070S-2025



郑州奥宇美食品有限公司企业标准

Q/ZAS 0002S-2025

非即食半固态复合调味酱

2025-10-27 发布

2025-10-27 实施

郑州奥宇美食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州奥宇美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郁海、齐仁良。

H N

Q B

非即食半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了非即食半固态复合调味酱要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）为原料，经预处理（解冻、清洗、剔骨、去皮、分切、绞碎等其中的一种或几种工序）、添加食用动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、黄豆酱、酿造酱油、食用盐、调味料酒、蚝油、咖喱粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、固态调味料【食用盐、味精、植物果籽油脂、骨髓精粉、香辛料、酵母抽提物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、食品用香精）】、白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、姜、蒜、半固态调味料【猪骨、猪肉、水、味精、食用盐、酿造酱油、食用葡萄糖、食用猪油、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精）、香辛料】、乙基麦芽酚、生活饮用水中的一种或几种，经配料、炒制、熬煮、冷却、内包、速冻、外包等工艺制成的含两种或两种以上调味品的非即食半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.5 花椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.12 白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 葱、姜、蒜应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 半固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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
状态	具有产品应有的状态	解冻后取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）以脂肪计，mg/100g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品。
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。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、食用盐、酸价（不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品）、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）为原料，经预处理（解冻、清洗、剔骨、去皮、分切、绞碎等其中的一种或几种工序）、添加食用动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、黄豆酱、酿造酱油、食用盐、调味料酒、蚝油、咖喱粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、固态调味料【食用盐、味精、植物果籽油脂、骨髓精粉、香辛料、酵母抽提物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、食品用香精）】、白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、姜、蒜、半固态调味料【猪骨、猪肉、水、味精、食用盐、酿造酱油、食用葡萄糖、食用猪油、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精）、香辛料】、乙基麦芽酚、生活饮用水中的一种或几种，经配料、炒制、熬煮、冷却、内包、速冻、外包等工艺制成的含两种或两种以上调味品的非即食半固态复合调味酱，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。

郑州奥宇美食品有限公司