



413563S-2025



灵宝德利福食品有限公司企业标准

Q/LDLF 0003S-2025

半固态复合调味料

2025-12-12 发布

2025-12-12 实施

灵宝德利福食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由灵宝德利福食品有限公司提出。

本标准起草单位：灵宝德利福食品有限公司。

本标准主要起草人：杨东升、马国兴、刘彦娟。

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。

本标准适用于以新鲜番茄、蕃茄膏、饮用水、素肉臊[水、大豆组织蛋白(大豆分离蛋白、谷朊粉、低温食用豆粕、食用玉米淀粉)、植物油、大豆分离蛋白、酵母抽提物、酿造酱油(含焦糖色)、白砂糖、食用盐(未加碘)、香辛料、食用香精]、葵花籽油、洋葱、胡萝卜、奶油芝士、培根、奶酪、白砂糖、食用盐中的一种或几种为主要原料,添加香辛料(罗勒粉、黑胡椒粉、蒜粉)、大豆分离蛋白、柑橘纤维、食品添加剂(黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷脂、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、食用香精中的一种或几种),经去皮或不去皮、分切或不分切、预煮或不预煮、炒制、调配、灌装、封口、杀菌、冷却、包装等加工工艺制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

按照其原辅料、成分和用途不同:可分为普通番茄调味酱、茄汁素肉类调味酱和奶油芝士调味酱三大类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜番茄:应符合GH/T 1193的规定。
- 2.1.2 新鲜洋葱:应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.3 新鲜胡萝卜:应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.4 大蒜:应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.5 番茄膏:应符合GB/T 14215的规定。
- 2.1.6 葵花籽油:应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 白砂糖:应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.8 食用盐:应符合GB/T 5461的规定。
- 2.1.9 香辛料(罗勒粉+黑胡椒粉+蒜粉):应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 黄原胶:应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯:应符合GB 29929的规定。
- 2.1.12 磷脂:应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.13 柑橘纤维:应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.14 柠檬酸:应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆:应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.16 素肉臊:应符合Q/NSL 0008S(见附录A)的规定。
- 2.1.17 培根:应符合GB 2726的规定。
- 2.1.18 奶油芝士、奶酪:应符合GB 5420的规定。

- 2.1.19 维生素C(抗坏血酸)：应符合GB 14754的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.21 番茄红素：应符合GB 1886.78的规定。
- 2.1.22 焦糖色：应符合GB 1886.64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	取适量样品，打开包装，将内容物置于洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线下肉眼观察其组织形态、色泽，检查有无杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异嗅，无异味	
性状	浓稠酱状，体态均匀，粘稠适度，无明显分层和析水，无结晶，不得有霉斑、白膜。	
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
水分，% ≤	80	GB 5009.3
pH值	4.0-4.5	GB/T 10786
可溶性固形物（20℃，折光计法），% ≥	10	GB/T 10786
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	1.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*锡（以Sn计），mg/kg ≤	200	GB 5009.16
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 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；		

2.4 微生物限量

- 2.4.1 经商业无菌生产的罐头产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a	检验方法
----	----------------------	------

	n	c	m	M	
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
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
注 1：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

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2025〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检验按JJF 1070规定的方法进行。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8950、GB 14881和GB/T 20938 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。

3 检验

经商业无菌生产的罐头产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物含量、pH值、食用盐、商业无菌。

非经商业无菌生产的产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物含量、pH值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案号: 33020110S-2023

有效期至: 2026.05.15

Q/NSL

宁波市素莲食品有限公司企业标准

Q/NSL0008S-2023

大豆组织蛋白制品

2023-04-23 发布

2023-05-12 实施

宁波市素莲食品有限公司发布

Q/NSL0008S-2023

前 言

我公司生产的大豆组织蛋白制品是以大豆组织蛋白为原料，经浸泡（或不浸泡）、脱水（或不脱水）、斩拌（或搅拌）、滚揉、调味后选择性添加小麦蛋白、豌豆蛋白、花生蛋白、磷酸酯双淀粉、植物油、卡拉胶、魔芋精粉、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、酵母抽提物、香菇、松仁、玉米、笋丁、马蹄莲丁、水果丁、香辛料、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、食用香精香料等辅料，再经成型（或不成型）、蒸煮（或不蒸煮）、烤制（或不烤制）、冷冻（或不冷冻）、包装封口、高温杀菌（或不杀菌）等工艺制成的大豆组织蛋白制品。为了确保本产品的质量安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，以作为组织生产和产品质量控制的依据。

本标准在编写格式上按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编写。

本标准技术指标主要参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并根据产品特性，制定本产品标准。

本标准由宁波市素莲食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁波市素莲食品有限公司。

本标准主要起草人：张信良、周国伟。

大豆组织蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大豆组织蛋白为原料，经浸泡（或不浸泡）、脱水（或不脱水）、斩拌（或搅拌）、滚揉、调味后选择性添加小麦蛋白、豌豆蛋白、花生蛋白、磷酸酯双淀粉、植物油、卡拉胶、魔芋精粉、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、酵母抽提物、香菇、松仁、玉米、笋丁、马蹄莲丁、水果丁、香辛料、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、食用香精香料等辅料，再经成型（或不成型）、蒸煮（或不蒸煮）、烤制（或不烤制）、冷冻（或不冷冻）、包装封口、高温杀菌（或不杀菌）等工艺制成的大豆组织蛋白制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 318 白砂糖

GB 1353 玉米

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 1886.256 食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

Q/NSL0008S-2023

- GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
- GB/T 18104 魔芋精粉
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28304 食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆组织蛋白：应符合 Q/NSL0009S 的规定。
- 3.1.2 小麦蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.3 豌豆组织蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 花生蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.8 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.9 可得然胶：应符合 GB 28304 的规定。
- 3.1.10 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.11 甲基纤维素：应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.12 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.13 香菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.14 松仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.16 笋丁、马蹄莲丁、水果丁：应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.17 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.18 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.19 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.20 白砂糖：应符合 GB/T 318 的规定。
- 3.1.21 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.22 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
外观	包装均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，密封良好

色泽	具有产品固有的色泽
滋味与气味	咸淡适中，具有其固有的滋味与气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
水分/(%)	≤ 75
食盐（以NaCl计）/(%)	≤ 15
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 即食豆制品的规定。

3.4.2 采用罐头食品加工工艺的大豆组织蛋白制品，应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.4.3 采用非罐头食品加工工艺的大豆组织蛋白制品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ¹
样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 外观

在自然光线条件下直接观察其外观。

5.1.2 色泽

剥除包装后将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下以目测方法检验。

5.1.3 滋味与气味

剥除包装后将内容物置于洁净的白瓷盘中，以口尝、鼻嗅方法检验。

5.1.4 杂质

剥除包装后将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下以目测方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法检验

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法检验。

5.3.3 致病菌限量

按 GB 29921 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、大肠菌群（或商业无菌）。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定；
- 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出要求时；
- 长期停产恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一班次、同批原料生产的同一品种，为一个检验批。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取 9 个最小包装，总量不少于 300 克；样品分为 3 份，其中 1 份用于感官、理化指标检验，1 份用于微生物指标检验，1 份作为留样。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批次产品为合格品。

6.5.2 检验结果中(除微生物指标外)若有一项或一项以上项目不合格的，可加倍抽样复验，复验仍有一项或一项以上不合格的，判该批产品不合格。若微生物指标不合格，则不复检，直接判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装用塑料肠衣应清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 4806.7 或 GB/T 17030 的要求，罐装用塑料包装袋应清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 4806.7 的要求，内包装用金属罐应清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 4806.7 的要求。

Q/NSL0008S-2023

异味、无毒无害，且符合 GB/T 14251 的要求；外包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱包装。

7.3 运输

产品外包装及运输工具应保持清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风良好的场所常温贮存或贮存在-18℃以下的冷库中，且不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品同处贮存。

11

编制说明

本标准适用于以新鲜番茄、蕃茄膏、饮用水、素肉臊〔水、大豆组织蛋白(大豆分离蛋白、谷朊粉、低温食用豆粕、食用玉米淀粉)、植物油、大豆分离蛋白、酵母抽提物、酿造酱油(含焦糖色)、白砂糖、食用盐(未加碘)、香辛料、食用香精〕、葵花籽油、洋葱、胡萝卜、奶油芝士、培根、奶酪、白砂糖、食用盐中的一种或几种为主要原料,添加香辛料(罗勒粉、黑胡椒粉、蒜粉)、大豆分离蛋白、柑橘纤维、食品添加剂(黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷脂、柠檬酸、单,双甘油脂肪酸酯、食用香精中的一种或几种),经去皮或不去皮、分切或不分切、预煮或不预煮、炒制、调配、灌装、封口、杀菌、冷却、包装等加工工艺制成的包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。

灵宝德利福食品有限公司