



410112S-2025



南阳鼎味食品有限公司企业标准

Q/NDS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

南阳鼎味食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鼎味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁婉。

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。

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、食用菌【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种，经挑选、清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸或炒制】、熟花生仁、熟芝麻、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、熟牛腩、熟牛肉、熟鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、羊油、牛油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、番茄酱、西瓜酱、腐乳、洋葱、葱、生姜、蒜蓉、西瓜、番茄、香辛料及其粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉、藤椒粉、麻椒粉、胡椒粉、八角粉、甘草粉、草果粉中的几种）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、豆腐干（切丁）、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的几种为原料，辅以油炸银鱼、生活饮用水、食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、牛肉粉调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、热灌装、杀菌或不杀菌、包装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。

根据原辅料和生产工艺不同可分为：香菇酱、食用菌酱、夹馍酱、夹馍拌饭酱、香菇夹馍拌饭酱、香菇牛肉酱、牛肉香菇酱、鲜辣剁椒酱、剁椒鱼头酱、青红双椒酱、鲜椒酱、黄豆花生鲜椒酱、双椒酱、豆豉野山椒酱、豆豉朝天椒酱、青红鲜椒、蒜蓉鲜椒、鲜辣蒜蓉、彩椒酱、拌饭酱、石磨拌饭酱、芝麻花生拌饭酱、鸡肉朝天椒酱、银鱼香菇酱、芝麻確辣椒、芝麻花生確辣椒、香辣鸡丁酱、鸡丁香辣脆、拌菜香、特辣香、五仁確辣椒酱、五仁香辣脆、五仁酱、香辣脆酱、油泼辣子、油辣椒、红油辣椒、油辣子、银鱼拌饭酱、豉椒酱、鲜椒拌饭、红油拌菜香酱、香菇肉丁酱、鲜椒肉丁酱、牛肉朝天椒酱、牛肉野山椒酱、鸡肉朝天椒酱、鸡肉野山椒酱、牛油辣椒酱、羊油辣椒酱、鲜椒拌饭酱、老酱豆（半固态复合调味料）、香油老酱豆、西瓜老酱豆、传统老酱豆、西瓜黄豆酱、芝麻调和酱、花生调和酱、西瓜调味酱、芝麻花生酱、甜面调和酱、甜面调味酱、酱豆子、鲜辣酱豆子、芝麻捣辣椒、豆瓣酱（半固态复合调味料）、混合豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.3 植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 熟芝麻、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 洋葱、葱、生姜、蒜蓉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 熟牛腩、熟牛肉、熟鸡肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.26 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 西瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.30 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.32 羊油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.35 油炸银鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.37 芝麻花生酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.38 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.39 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 西瓜酱应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.41 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.42 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.43 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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	
水分, g/100g,	≤	70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	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
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不适用；b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（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

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料, 发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不适用】、过氧化值（仅适用于含油型半固态复合调味料）、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、食用菌【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种，经挑选、清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸或炒制】、熟花生仁、熟芝麻、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、熟牛腩、熟牛肉、熟鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、羊油、牛油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、番茄酱、西瓜酱、腐乳、洋葱、葱、生姜、蒜蓉、西瓜、番茄、香辛料及其粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉、藤椒粉、麻椒粉、胡椒粉、八角粉、甘草粉、草果粉中的几种）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、豆腐干（切丁）、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的几种为原料，辅以油炸银鱼、生活饮用水、食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、牛肉粉调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、热灌装、杀菌或不杀菌、包装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。

南阳鼎味食品有限公司

QB