



410553S-2025



南阳磨坊麻麻原生态食品有限公司企业标准

Q/NMYS 0001S-2025

# 复合酱（半固态复合调味料）

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

南阳磨坊麻麻原生态食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳磨坊麻麻原生态食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳磨坊麻麻原生态食品有限公司。

本标准主要起草人：侯玉环。

H N

Q B

# 复合酱（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了复合酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜面酱（饮用水、小麦粉、食用盐、白砂糖）为主要原料，添加白砂糖、食用盐、鸡精调味料、食用植物油（芝麻油）、香辛料粉（麻椒、八角、小茴香、茺蓂、芹菜、月桂叶、肉豆蔻、胡椒、孜然、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、甘草中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖中的几种，经混和搅拌、熬制、杀菌、包装而成的包含有两种或两种以上调味料的即食类复合酱（半固态复合调味料）。

根据原料不同分为：复合甜面酱、烤鸭调味酱（复合调味酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718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 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	常温下呈半固态,允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上,自然光下,观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味,香气浓郁、味道纯正、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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 2: 本标准中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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 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 食品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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。

型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

复合酱（半固态复合调味料）是以甜面酱（饮用水、小麦粉、食用盐、白砂糖）为主要原料，添加白砂糖、食用盐、鸡精调味料、食用植物油（芝麻油）、香辛料粉（麻椒、八角、小茴香、茺萝、芹菜、月桂叶、肉豆蔻、胡椒、孜然、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、甘草中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖中的几种，经混和搅拌、熬制、杀菌、包装而成的包含有两种或两种以上调味料的即食类复合酱（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。

南阳磨坊麻麻原生态食品有限公司