



410890S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0006S-2025

半固态复合调味料

2025-03-20 发布

2025-03-20 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建军。

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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、海鲜酱、花生酱、豆瓣酱、蚝油、鱼露、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、鸡精调味料、食用盐、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】、酿造食醋、酿造酱油、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、味精、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、白砂糖、单晶体冰糖、豆豉、调味料酒、咖喱粉中的一种或几种为主要原料，添加丹凤牡丹花、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇、羊肚菌、赤松茸中的一种或几种）、新鲜蔬菜（胡萝卜、芹菜、莲藕、韭菜花、南瓜、鲜辣椒、鲜藤椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜番茄中的一种或几种）、盐渍辣椒、酸菜、泡椒、酸笋、榨菜、梅菜、螺蛳肉、牛油、猪油、鸡油、羊油、牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、白芝麻、花生、黄豆、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、大豆组织蛋白、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、酸水解大豆蛋白液、醪糟、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、小麦粉、蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液、酱油粉、柠檬汁、苹果汁、梨汁、海带调味汁、虾油、虾膏、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、食品用香精、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、姜黄、柠檬黄、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素中的几种或多种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、熬制或炒制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：油辣椒、芝麻调和酱、香辣香菇酱、原味香菇酱、香菇牛肉酱、香菇肉丝酱、香菇鸡丁拌面酱、肉丁臊子酱、牛肉酱、炸酱面拌酱、牛肉面专用酱、葱油拌面酱、海鲜风味酱、手抓饼酱香饼专用酱、煎饼果子鸡蛋灌饼专用酱、热干面调味酱、麻酱伴侣、黑胡椒酱、烤肉酱、龙虾风味酱、黄焖鸡酱料、炒鸡酱、鲜拌酱汁料、香辣红油拌菜料、麻辣红油拌菜料、香辣烧烤酱、原味烧烤酱、奥尔良烧烤酱、香辣酱、麻辣酱、咖喱酱、三鲜味麻酱伴侣、火锅芝麻酱蘸料、烤面筋炸串专用酱、番茄沙司调味酱、番茄面料理酱、甜辣酱、番茄调味酱、蒜蓉辣酱、鲜辣椒酱、铁板烤冷面专用酱、菌菇酱、沙茶酱、烤鱼风味酱、重庆小面调料酱、干锅酱、麻辣香锅酱、麻辣烫底料酱、麻辣米线酱、鸡汤米线酱、金汤米线酱、香菇鸡丁米线酱、麻酱米线酱、牛肉米线酱、酸辣粉专用酱、芝麻沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜芥末酱、回锅肉调味酱、麻婆豆腐调味酱、鱼香肉丝调味

酱、老卤酱汁料、吃馍夹酱、下饭酱、炒粉炒面酱汁料、炒饭酱汁料、焖面酱汁料、烩面板面调料、拌凉皮酱汁料、酸菜酱、韭菜花酱、藤椒酱、藤椒红油拌菜料、川味经典红油拌菜料、金汤酱、鸡丁酱、牛排黄油酱、蛋黄酱、风味甜面酱、火锅蘸酱、香辣味夹馍拌饭酱、鲜辣味夹馍拌饭酱、藤椒味夹馍拌饭酱、酸辣金汤酱、金汤肥牛料、菌汤底料、螺蛳粉料、臊子料、砂锅麻辣烫土豆粉专用酱、麻辣炒饭酱、香辣炒饭酱、原味香菇炒饭酱、风味豆豉酱、香辣米线酱、馄饨料、香辣五仁酱、双椒酱、手抓饼酱、酱香饼酱、煎饼果子酱、烤鱿鱼酱、烤面筋酱、炸串卷饼酱、羊肉烩面料、牛肉烩面料、炸酱面酱、番茄火锅汤料、花胶鸡汤料、咖喱火锅汤料、关东煮底料、卤肉饭酱、麻辣鱼底料、番茄鱼底料、大盘鸡底料、板面调味酱、芝麻辣三丁料、迷迭香拌饭酱、羊肚菌牡丹酱、迷迭香牛肉酱、羊肚菌牛肉酱、羊肚菌牛肉牡丹酱、赤松茸牡丹酱、赤松茸牛肉牡丹酱、鲜椒酱、剁椒酱、牛油辣椒、牛油冒菜底料、麻辣串串底料、红油钵钵鸡调料、油焖大虾调料、风味烤鸭酱、老碗面酱料、清油底料、牛油底料、猪肚鸡汤底料、金汤花胶鸡底料、牛肝菌风味底料、毛血旺调料、番茄鱼底料、小鸡蘑菇拌面酱、火鸡面酱、辣椒炒肉调料、藤椒酸菜酱、麻辣爆肚酱、藤椒酸菜酱、椒麻拌面酱。

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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 蚝油、鱼露、虾酱、海鲜酱、柱侯酱、海带调味汁、虾油、虾膏应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 腐乳、腐乳汁应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.12 香辛料颗粒或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.16 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

- 2.1.20 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.21 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.22 白砂糖、单晶体冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.23 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.24 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.26 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.27 丹凤牡丹花、胡萝卜、芹菜、莲藕、韭菜花、南瓜、鲜辣椒、鲜藤椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜番茄应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.27 盐渍辣椒、酸菜、泡椒、酸笋、榨菜、梅菜应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.28 螺蛳肉、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜应符合GB 10136的规定。
- 2.1.29 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.30 牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.31 鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤应符合GB 31644的规定。
- 2.1.32 白芝麻、花生应符合GB 19300的规定。
- 2.1.33 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.34 桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。
- 2.1.35 大豆组织蛋白应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.37 水解植物蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.38 酸水解大豆蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.39 醪糟应符合DBS52/063的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.42 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.44 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.45 蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液应符合GB 2749的规定。
- 2.1.46 酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.47 柠檬汁、苹果汁、梨汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.51 冰乙酸应符合GB 1886.10或GB 1886.85的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.55 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.56 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.57 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.59 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.60 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.62 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.64 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.65 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.68 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.70 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.71 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.72 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.73 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.75 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.77 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.78 香兰素应符合GB 1886.16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100g左右的被测样品置于洁净白色 |

| | | |
|------|------------------|--|
| 性状 | 半固态 | 搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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 |
|--------------------------------------|---------|-------------|
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 20 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 甲基汞(以 Hg 计) ^d , mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.278 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.35 |
| 赤藓红 ^a , g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a , g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.35 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.263 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.140 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH) ^c , mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计) ^c , g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 ^e , mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.191 |
| 双乙酸钠 ^a , g/kg | ≤ 10.0 | GB 5009.277 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

c 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

e 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

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

水产调味品、即食产品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 | 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 副溶血性弧菌 ^b , MPN/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.7 |
| 致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.6 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于水产调味品的产品检测; d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验; e 仅适用于添加肉制品的产品检测。 | | | | | |

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

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, 食药物质、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食产品、水产调味品)、大肠菌群(即食产品、水产调味品)、酸价[仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、海鲜酱、花生酱、豆瓣酱、蚝油、鱼露、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、鸡精调味料、食用盐、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】、酿造食醋、酿造酱油、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、味精、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、白砂糖、单晶体冰糖、豆豉、调味料酒、咖喱粉中的一种或几种为主要原料，添加丹凤牡丹花、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇、羊肚菌、赤松茸中的一种或几种）、新鲜蔬菜（胡萝卜、芹菜、莲藕、韭菜花、南瓜、鲜辣椒、鲜藤椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜番茄中的一种或几种）、盐渍辣椒、酸菜、泡椒、酸笋、榨菜、梅菜、螺蛳肉、牛油、猪油、鸡油、羊油、牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、白芝麻、花生、黄豆、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、大豆组织蛋白、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、酸水解大豆蛋白液、醪糟、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、小麦粉、蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液、酱油粉、柠檬汁、苹果汁、梨汁、海带调味汁、虾油、虾膏、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、食品用香精、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、姜黄、柠檬黄、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素中的几种或多种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、熬制或炒制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中海鲜酱属于水产调味品。

南阳新永胜食品有限公司