



412798S-2025



南阳厨嘉香食品有限公司企业标准

Q/NCS 0001S-2025

复合调味酱（半固态复合调味 料）

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

南阳厨嘉香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳厨嘉香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳厨嘉香食品有限公司。

本标准主要起草人：吴春兰。

H N

Q B

复合调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、照烧酱、海鲜酱【白砂糖、水、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、咸辣椒（辣椒、食用盐）】、蒜蓉酱（大蒜、植物油、食用盐、饮用水、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）、豆豉、腐乳、豆腐、豆腐干、白萝卜外婆菜、大豆组织蛋白、虾粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、橄榄油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、鲜（冻）螺蛳肉、鲜（冻）畜禽肉（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）、酱腌菜（盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒、酸菜中的一种或多种）、食用菌（木耳、银耳、香菇、杏鲍菇、白灵菇、金针菇、茶树菇中的一种或多种）、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、茴蓂、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香早芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香茅兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花中的一种或多种]中的一种或多种为原料，辅以药食同源食品[地黄、山药、怀菊花、山楂、白芷、白果、紫苏、桂圆、枸杞子、栀子、紫苏籽、橘皮（陈皮）、肉桂、罗汉果、大枣、黑胡椒、藿香、黄芥子中的一种或多种]、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、料酒、米酒、蚝油、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、黑胡椒、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、牛肉粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（姜黄、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、苯甲酸钠、乳酸、乳酸链球菌素、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒油树脂中的一种或多种）、食品用香精中的一种或几种，经前处理、调配、煮制、冷却、内包、消毒、金属探测、外包装而成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据所用原辅料不同可分为不同品种的产品。

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、豆瓣酱应符合GB/T 24399的规定。

2.1.3 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。

2.1.4 甜面酱应符合SB/T 10296的规定。

- 2.1.5辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.6番茄酱应符合GB/T 14215的规定。
- 2.1.7芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.8花生酱应符合QB/T 1733.4和LS/T 3311的规定。
- 2.1.9照烧酱、海鲜酱、蒜蓉酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.10豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 2.1.11腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.12豆腐、豆腐干应符合GB/T 22106的规定。
- 2.1.13白萝卜外婆菜应符合T/HNSZA 0004的规定。
- 2.1.14大豆组织蛋白应符合SB/T 10453的规定。
- 2.1.15虾粉应符合SC/T 3507的规定。
- 2.1.16大豆油应符合GB 2716和GB/T 1535的规定。
- 2.1.17菜籽油应符合GB 2716和GB/T 1536的规定。
- 2.1.18玉米油应符合GB 2716和GB/T 19111的规定。
- 2.1.19花生油应符合GB 2716和GB/T 1534的规定。
- 2.1.20橄榄油应符合GB 2716和GB/T 23347的规定。
- 2.1.21棕榈油应符合GB 2716和GB/T 15680的规定。
- 2.1.22牛油、猪油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.23螺蛳肉应符合GB 2733的规定。
- 2.1.24猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.25盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒、酸菜应符合GB 2714或SB/T 10439的规定。
- 2.1.26木耳、银耳、香菇、杏鲍菇、白灵菇、金针菇茶树菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.27香辛料（大清桂、龙蒿、阴香、葛缕子、莳萝、香豆蔻、白欧芥、木姜子、阿魏、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、调料九里香、山奈、甘牛至、香旱芹、菖蒲、枫茅、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗幌子、姜黄、蒙百里香、丁香、八角、小豆蔻、小茴香、牛至、百里香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白胡椒、花椒、香茅、辣椒辣根、月桂叶（香叶）、甘草、豆蔻、刺柏、孜然、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、当归、藏红花、肉桂、黑胡椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28洋葱、生姜、石榴、香椿、芒果、杨桃应符合清洁、无污染、无腐败变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.29芝麻应符合GB 19300和GB/T 11761的规定。

- 2.1.30药食同源食品[紫苏、紫苏籽、栀子、橘皮(陈皮)、藿香、黄芥子、白芷、白果、桂圆、山楂、怀菊花、山药、地黄]应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.31枸杞子应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.32罗汉果应符合NY/T 694的规定。
- 2.1.33大枣应符合GB/T 5835和GB/T 22345的规定。
- 2.1.34食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.35白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.36味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.37酿造酱油应符合GB 2720和GB/T 18186的规定。
- 2.1.38酿造食醋应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。
- 2.1.39料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.40米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.41蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.42酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.43鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.44鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.45牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.46咖喱粉应符合GB 31644和GB/T 22266的规定。
- 2.1.47食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.48麦芽糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.49牛肉粉应符合GB 31644和SB/T 10513的规定。
- 2.1.50姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.51天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.53山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.54脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.56辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.57苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.58乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.59乳酸链球菌素应符合GB 1886.23的规定。
- 2.1.60柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.61黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.62瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.63琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.64羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.65醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.66乙基麦芽酚应符合GB 1886.20的规定。
- 2.1.67焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.68辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.69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	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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1(水产调味品除外)	GB 5009.11
	≤ 0.5(仅限水产调味品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), 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
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于使用发酵型配料(如黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如酿造食醋、酸度

调节剂等)的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

c 仅适用于添加花生、花生酱、芝麻、芝麻酱的产品检验。

无机砷限量可先测定其总砷,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。

同一功能数值型最大的食品添加剂(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

即食类产品及水产调味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
b 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注:^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行。
^b仅适用于水产调味品。

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、食药两用物质及新食品应符合国家相关公告的要求。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、食用盐、酸价[不适用于使用发酵型配料(如黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的产品]、过氧化值、菌落总数(仅适用于即食产品、水产调味品)、大肠菌群(仅适用于即食产品、水产调味品)、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

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、照烧酱、海鲜酱【白砂糖、水、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、咸辣椒（辣椒、食用盐）】、蒜蓉酱（大蒜、植物油、食用盐、饮用水、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）、豆豉、腐乳、豆腐、豆腐干、白萝卜外婆菜、大豆组织蛋白、虾粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、橄榄油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、鲜（冻）螺蛳肉、鲜（冻）畜禽肉（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）、酱腌菜（盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒、酸菜中的一种或多种）、食用菌（木耳、银耳、香菇、杏鲍菇、白灵菇、金针菇、茶树菇中的一种或多种）、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香菜兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花中的一种或多种]中的一种或多种为原料，辅以药食同源食品[地黄、山药、怀菊花、山楂、白芷、白果、紫苏、桂圆、枸杞子、栀子、紫苏籽、橘皮（陈皮）、肉桂、罗汉果、大枣、黑胡椒、藿香、黄芥子中的一种或多种]、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、料酒、米酒、蚝油、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、黑胡椒、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、牛肉粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（姜黄、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、苯甲酸钠、乳酸、乳酸链球菌素、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒油树脂中的一种或多种）、食品用香精中的一种或几种，经前处理、调配、煮制、冷却、内包、消毒、金属探测、外包装而成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类复合调味酱（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》要求制订本企业标准，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。

南阳厨嘉香食品有限公司