



411151S-2026



南阳鼎味食品有限公司企业标准

Q/NDS 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-04-30 发布

2026-04-30 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。

本标准起草单位：南阳鼎味食品有限公司。

本标准主要起草人：丁婉。

本标准替代 Q/NDS 0001S-2025。

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、检验规则等要求。

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，经预处理、盐渍或不盐渍）、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、核桃仁、杏仁、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、鸡油、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）、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制、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即食或非即食半固态复合调味料。

根据原料和工艺不同，可以分为不同产品。

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、核桃仁、杏仁应符合 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 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、鸡油应符合 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 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适量，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 30	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 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^a仅适用于含油型半固态复合调味料。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等）和酸性配料（番茄、番茄酱、乳酸）的产品；</p> <p>^b仅适用于使用该食品添加剂的产品，且同一功能的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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

2.4 微生物限量

即食类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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB4789. 22 执行。					
b 不适用于以发酵型配料（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括: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,使用发酵性配料（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等）和酸性配料（番茄、番茄酱、乳酸）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）、菌落总数【仅限即食类产品，以发酵型配料（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品，不适用】、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

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，经预处理、盐渍或不盐渍）、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、核桃仁、杏仁、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、鸡油、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）、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制、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即食或非即食半固态复合调味料。

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。