



412225S-2026



易佰福食品有限公司企业标准

Q/NYBF 0002S-2026

半固态复合调味料（复合调味 酱）

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

易佰福食品有限公司 发布

前 言

本标准由易佰福食品有限公司提出。
本标准起草单位：易佰福食品有限公司。
本标准主要起草人：王伟。

HN
QB

半固态复合调味料（复合调味酱）

1 范围

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

本标准适用于以自制调味油【以大豆油、菜籽油为原料，加入大葱、洋葱、姜、香菜、胡萝卜、芹菜、香叶（月桂叶）、八角、花椒、小茴香、草果、桂皮、干辣椒，经炸制，淋入白酒，制作而成】、大豆油、花生、香辛料（辣椒片、洋葱、生姜、大蒜、辣椒粉）、辣椒红油、葵花籽、芝麻、调味油（大豆油、香辛料、食品用香精）、白砂糖、鸡脆骨、香菇丁、熟白芝麻、香辛料粉（八角粉、小茴香粉）、秦椒、葱沫、食用盐、鸡精、味精、白胡椒粉、十三香、蚝油、麻辣鱼调味料（植物油、豆瓣酱、辣椒、姜、味精、食用盐、大蒜、白砂糖、花椒、香辛料）中的多种为原料，经炒制、调味、二次炒制、灌装而成的含有两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料（复合调味酱）。

根据所用原料不同分为：鸡脆骨辣椒酱、鸡脆骨油辣子、鸡脆骨香菇酱、花生葵花籽芝麻辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒红油、调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.2 鸡脆骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 香菇丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 熟白芝麻、芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉（八角粉、小茴香粉）、秦椒、葱沫、白胡椒粉、香辛料（辣椒片、洋葱、生姜、大蒜、辣椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.12 麻辣鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 大葱、洋葱、姜、香菜、芹菜、香叶（月桂叶）、八角、花椒、小茴香、草果、桂皮、干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 白酒应符合 GB/T 48009 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	从样品中取出 50g，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 ^c （以 NaCl 计），g/100g	≤ 17.0	GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^e ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：a 甲基汞限于含有水产动物性原料的产品的测定。 注 3：b 限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价指标不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品的测定。 注 4：c 限于添加食用盐的产品的测定。 注 5：e 限于含有山楂的产品的测定。		

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 ^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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其它要求

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[限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品，不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品]、过氧化值（限于产品中脂肪含量大于 10%的产品）、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制调味油【以大豆油、菜籽油为原料，加入大葱、洋葱、姜、香菜、胡萝卜、芹菜、香叶（月桂叶）、八角、花椒、小茴香、草果、桂皮、干辣椒，经炸制，淋入白酒，制作而成】、大豆油、花生、香辛料（辣椒片、洋葱、生姜、大蒜、辣椒粉）、辣椒红油、葵花籽、芝麻、调味油（大豆油、香辛料、食品用香精）、白砂糖、鸡脆骨、香菇丁、熟白芝麻、香辛料粉（八角粉、小茴香粉）、秦椒、葱沫、食用盐、鸡精、味精、白胡椒粉、十三香、蚝油、麻辣鱼调味料（植物油、豆瓣酱、辣椒、姜、味精、食用盐、大蒜、白砂糖、花椒、香辛料）中的多种为原料，经炒制、调味、二次炒制、灌装而成的含有两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料（复合调味酱）。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》的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。

易佰福食品有限公司