



412192S-2018



南阳市俊峰圆食品厂企业标准

Q/NJS 0003S-2018

半固态调味酱

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

南阳市俊峰圆食品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由南阳市俊峰圆食品厂提出并起草。

本标准起草人：孙晓峰。

本标准自发布实施日起替代：半固态调味酱（Q/NJS 0003S-2017，备案号：412240S-2017）。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）、蚝油、饮用水、脱水大蒜、大蒜、葱头、干辣椒、辣椒、咸辣椒（辣椒、食用盐）、黑胡椒、酿造酱油、果葡糖浆、番茄酱、黄豆酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉）、大豆膳食纤维粉、小麦粉、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜菊糖苷、辣椒红、焦糖色、诱惑红、日落黄、酸水解植物蛋白调味液中的几种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的半固态调味酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.7 大蒜、葱头应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 干辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.27 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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		检测方法	
	甜辣酱、烧烤酱、番茄调味酱、茄汁面料理	香辣酱、蚝油酱、番茄辣酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱		
水分 (g/100g)	≤	92	80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	16		GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg		0.65		GB 5009.97

(仅限番茄调味酱)	≤		
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg (仅限甜辣酱)	≤	0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅限调味甜面酱)	≤	0.4	GB5009.191
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a: 诱惑红、日落黄仅限番茄调味酱、茄汁面料理酱。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）、蚝油、饮用水、脱水大蒜、大蒜、葱头、干辣椒、辣椒、咸辣椒（辣椒、食用盐）、黑胡椒、酿造酱油、果葡糖浆、番茄酱、黄豆酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（八角粉、花椒粉、辣椒粉、干姜粉、大蒜粉）、大豆膳食纤维粉、小麦粉、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜菊糖苷、辣椒红、焦糖色、诱惑红、日落黄、酸水解植物蛋白调味液中的几种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的半固态调味酱。

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 DBS41/001《食品安全地方标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳市俊峰圆食品厂

QB