



410837S-2019



南阳易佰福食品有限公司企业标准

Q/NYBF 0001S-2019

半固态调味料（复合调味酱）

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

南阳易佰福食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由南阳易佰福食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳易佰福食品有限公司。

本标准主要起草人：孙广永、王伟。

H N

Q B

半固态调味料（复合调味酱）

1 范围

本标准规定了半固态调味料（复合调味酱）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油）、黄牛肉、鸡肉、羊肉、虾仁、干贝、干香菇、鲍鱼、鱼翅、猪肉、鸡蛋、辣椒、红杭椒中的多种为主要原料，添加豆豉酱、甜面酱、豆瓣酱、红油豆瓣、番茄酱、豆制品（豆皮、豆筋、豆腐干）、白芝麻、花生仁（经粉碎至颗粒状）、生姜、大葱、大蒜、洋葱、孜然、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、八角、小茴香、花椒、辣椒粉、黑胡椒中的多种为辅料，经调配、炒制、灌装、杀菌制成的半固态调味料（复合调味酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 黄牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 豆豉酱、红油豆瓣、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 豆制品（豆皮、豆筋、豆腐干）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 干贝应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 干香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 鲍鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 鱼翅应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 红杭椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.22 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.23 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.29 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.31 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
 2.1.32 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
 2.1.33 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	呈粘稠、均匀的软膏状或半固态	从样品中取出 50g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 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	具有本品特有的色泽	
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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 17	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
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
总汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
 注 2: a 甲基汞限于含有动物性水产原料的产品的测定。
 注 3: b 总汞限于不含动物性水产原料的产品的测定。

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 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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性孤菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7

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。

注 3: b 仅适用于含有动物性水产原料的产品的测定。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

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; 兽药残留应符合国家有关规定和公告。

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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油）、黄牛肉、鸡肉、羊肉、虾仁、干贝、干香菇、鲍鱼、鱼翅、猪肉、鸡蛋、辣椒、红杭椒中的多种为主要原料，添加豆豉酱、甜面酱、豆瓣酱、红油豆瓣、番茄酱、豆制品（豆皮、豆筋、豆腐干）、白芝麻、花生仁（经粉碎至颗粒状）、生姜、大葱、大蒜、洋葱、孜然、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、八角、小茴香、花椒、辣椒粉、黑胡椒中的多种为辅料，经调配、炒制、灌装、杀菌制成的半固态调味料（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 DBS 41/001《食品安全地方标准 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。

本标准规定了半固态调味料（复合调味酱）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳易佰福食品有限公司

HN
QB