



413734S-2025



项城市京弘居调味品有限公司企业标准

Q/JHJ 0001S-2025

风味复合调味酱（半固态复合 调味料）

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

项城市京弘居调味品有限公司 发布

前 言

本标准由项城市京弘居调味品有限公司提出。

本标准主要起草人：邵慧娴、洪俊灵。

H N

Q B

风味复合调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

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

本标准适用于以芝麻、花生、韭花、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）、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌、黑木耳、银耳中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、生姜、大葱、洋葱、大蒜、香菜、芥菜、芹菜、胡萝卜、萝卜、苔干、番茄、西瓜、大豆组织蛋白、豆筋、豆皮、大豆蛋白制品、膨化豆制品、面筋制品、黄豆、青豆、蚕豆、核桃仁、豌豆、葵花籽仁、豆腐干、豆豉、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡蒜、泡豇豆、剁椒、腌萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、香辛料（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂、藤椒、麻椒、当归、豆蔻、香豆蔻、甜罗勒、木姜子、香莢兰、甘牛至）中的几种为原料，添加或不添加畜、禽肉、食用植物油、食用动物油、蚝油、调味油（藤椒油、花椒油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种），加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、醪糟（米酒）、白酒、酱油、调味料酒、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、十三香调味料、咖喱粉、复合调味料、小麦粉、玉米粉、大米粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、乳酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、焦糖色、食品用香精中的一种或几种、食品原料和辅料经预处理、配料、炒制或不炒制、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的风味复合调味酱。

根据所用原料不同分为：花生芝麻酱、混合芝麻酱、混合花生酱、风味花生酱、风味芝麻酱、风味芝麻花生酱、火锅酱、火锅调味芝麻酱、凉皮酱、火锅底料（非即食）、热干面酱、火锅蘸料、辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、西瓜酱、剁椒酱

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、花生、葵花籽仁、核桃仁、豌豆、青豆、蚕豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 韭花、鲜辣椒、生姜、大葱、洋葱、大蒜、香菜、芥菜、芹菜、胡萝卜、萝卜、苔干、番茄、西瓜应干净、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 大豆组织蛋白、大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.7 豆筋、豆皮、豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 SB/T 10296、GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 醪糟（米酒）应符合 NY/T 1885 或 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.27 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 调味油、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、十三香调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 2.1.33 玉米粉应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黄豆、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.35 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 膨化豆制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无霉斑，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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价（以脂肪计） ^a （KOH）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	10（以花生为主料的产品）	GB 5009.22
	≤	5（以芝麻为主料的产品）	GB 5009.22
无机砷（以As计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
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
三氯蔗糖 ^b ， g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^b ， g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
磷酸盐 ^b （以 P ₀₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用仅适用于含油型产品，其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱等）和酸性配料番茄酱的产品；			
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（防腐剂、甜味剂）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				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	10 ²	GB 4789.3
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品，不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品）、过氧化值（仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生、韭花、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）、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌、黑木耳、银耳中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、生姜、大葱、洋葱、大蒜、香菜、芥菜、芹菜、胡萝卜、萝卜、苔干、番茄、西瓜、大豆组织蛋白、豆筋、豆皮、大豆蛋白制品、膨化豆制品、面筋制品、黄豆、青豆、蚕豆、核桃仁、豌豆、葵花籽仁、豆腐干、豆豉、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡蒜、泡豇豆、剁椒、腌萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、香辛料（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂、藤椒、麻椒、当归、豆蔻、香豆蔻、甜罗勒、木姜子、香莢兰、甘牛至）中的几种为原料，添加或不添加畜、禽肉、食用植物油、食用动物油、蚝油、调味油（藤椒油、花椒油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种），加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、醪糟（米酒）、白酒、酱油、调味料酒、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、十三香调味料、咖喱粉、复合调味料、小麦粉、玉米粉、大米粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、乳酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、焦糖色、食品用香精中的一种或几种、食品原料和辅料经预处理、配料、炒制或不炒制、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的风味复合调味酱。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》及相关标准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。