



410535S-2026



河南东都瀚唐食品科技有限公司企业标准

Q/HDHS 0003S-2026

# 半固态复合调味酱

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南东都瀚唐食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南东都瀚唐食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：马瑞娟。

H N

Q B

# 半固态复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、大豆植物蛋白、豆豉、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、牛肉、洋葱、辣椒、蒜中的几种为主要原料，添加或不添加饮用水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾、双乙酸钠、辣椒红中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却或不冷却、灌装、灭菌或不灭菌、包装而成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酱。

根据食用方法不同，产品分为：即食类半固态复合调味酱、非即食类半固态复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 洋葱、辣椒、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.13 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
<sup>a</sup> 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（仅适用于含油型产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于含油型产品）	GB 5009.227
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>b</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 双乙酸钠，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 不适用于含发酵型配料（豆豉、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱）的产品；		
b 仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（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。		

### 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6

单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于以牛肉为主料的产品。</p> <p>c 仅适用于以牛肉为主料的产品。</p>					

## 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，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、酸价（仅适用于含油型产品）【不适用于含发酵型配料（豆豉、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱）】、过氧化值（仅适用于含油型产品），即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、大豆植物蛋白、豆豉、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、牛肉、洋葱、辣椒、蒜中的几种为主要原料，添加或不添加饮用水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾、双乙酸钠、辣椒红中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却或不冷却、灌装、灭菌或不灭菌、包装而成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》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。

河南东都瀚唐食品科技有限公司