



410630S-2026



许昌市莲源食品有限公司企业标准

Q/XLS 0004S-2026

半固态复合调味酱

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

许昌市莲源食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市莲源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈双、雒丽丽。

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。

本标准适用于以水、大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蒜蓉酱(蒜、菜籽油、生姜)、芝麻酱、花生酱、韭菜花酱、大豆粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、香辛料粉或颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、葶拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、麻椒、姜、梔子中的一种或几种】、小麦粉、酱豆(大豆、小麦粉、食用盐、水)中一种或几种为主要原料,添加蚝油、料酒、泡椒、剁椒、腌辣椒、食用盐、白砂糖、味精、鸡肉粉、牛肉粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香菇、花生碎、芝麻、藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油、干贝粉、虾皮粉、鲑鱼粉、海鲜粉、鸡肉膏、牛肉膏、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、焦糖色、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、红曲红、食用香精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种,经配料、熬制、冷却或不冷却、内包、高温杀菌、外包等加工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酱。

根据添加原料不同分为:夹馍酱、香菇酱、烧烤酱、下饭酱、拌面酱、牛肉酱、辣酱、烧椒酱、番茄调味酱、藤椒酱、火锅蘸料、花生芝麻调味酱、蒜蓉酱、红椒酱、鱼香调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、炖肉酱、大盘鸡调味酱、黄焖鸡调味酱、凉拌酱、凉皮调味酱、秘制酱料调味酱、红烧肉调料(半固态复合调味料)、葱油拌面酱、鱼香肉丝调料(半固态复合调味料)、黄焖鸡酱料(半固态复合调味料)、豆粉酱(半固态复合调味料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.8 蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.11 韭菜花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 酱豆应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 泡椒、剁椒、腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.34 鸡肉膏、牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 5009.276 的规定。
- 2.1.42 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
酸价 (KOH) (以脂肪计) ^b , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^b , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
^b 仅适用于添加牛肉的产品检验； ^d 仅适用于添加肉制品的产品检测。

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以水、大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蒜蓉酱(蒜、菜籽油、生姜)、芝麻酱、花生酱、韭菜花酱、大豆粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、香辛料粉或颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、葶拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、麻椒、姜、栀子中的一种或几种】、小麦粉、酱豆(大豆、小麦粉、食用盐、水)中一种或几种为主要原料,添加蚝油、料酒、泡椒、剁椒、腌辣椒、食用盐、白砂糖、味精、鸡肉粉、牛肉粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香菇、花生碎、芝麻、藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、鸡肉膏、牛肉膏、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、焦糖色、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、红曲红、食用香精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种,经配料、熬制、冷却或不冷却、内包、高温杀菌、外包等加工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《调味料产品生产许可证审查细则》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 的规定。

许昌市蓬源食品有限公司