



410722S-2026



伊川县启航调味品厂企业标准

Q/LQH 0001S-2026

半固态复合调味酱

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

伊川县启航调味品厂 发布

前 言

本标准由伊川县启航调味品厂提出并起草。

本标准起草人：李良。

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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱罐头、郫县豆瓣、豆豉、腐乳、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄灯笼辣椒酱、辣椒酱、酿造酱油、酿造食醋、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、人造黄油、大豆膳食纤维、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、香辛料颗粒或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝汁中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、牛肉、鸡肉、鲜辣椒、香菇、平菇、胡萝卜、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、蚝油、香菇浓缩汁、酸水解植物蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素E(dl- α -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、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的即食或非即食的半固态复合调味酱。

根据加工工艺不同可分为即食类复合调味酱和非即食类复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.3 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.4 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.6 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 黄灯笼辣椒酱、辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.23 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.29 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.30 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 鲜辣椒、胡萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 花生、葵瓜子仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 猪骨原汤、鸡骨原汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 猪骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.37 猪肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 鸡骨提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.41 香菇提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 米酒应符合 QB/T 8146 的规定。
- 2.1.45 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.46 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.47 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.49 香菇浓缩汁应符合 T/SZZL 003 的规定。
- 2.1.50 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.52 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.67L-丙氨酸(增味剂)应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.685'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.69 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.70 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73DL-苹果酸应符合 GB 30608 的规定。

- 2.1.74D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.75 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.76 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.77 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.78 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.79 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.80 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.81 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.82 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.87 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.88 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.89 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.90 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.91 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.92 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.93 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.94 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.95 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.96 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.97 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.98 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.99 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.100 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.101 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.102 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.103 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.104 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.105 食用香精应符合 GB 30616 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	≤ 45	GB 5009.44
^a 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
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
^b 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^b 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^b 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^b 诱惑红，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b 胭脂红，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
^b 日落黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b 栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^b 柠檬黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

^b β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^b 亮蓝, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^b 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
^b 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
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和酸性配料的产品;			
b 仅适用添加该种添加剂的产品;			
同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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

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 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
注: 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和酸性配料的产品)、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

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱罐头、郫县豆瓣、豆豉、腐乳、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄灯笼辣椒酱、辣椒酱、酿造酱油、酿造食醋、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、人造黄油、大豆膳食纤维、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、香辛料颗粒或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝汁中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、牛肉、鸡肉、鲜辣椒、香菇、平菇、胡萝卜、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、蚝油、香菇浓缩汁、酸水解植物蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(d1- α -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、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的即食或非即食的半固态复合调味酱。

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。