



410946S-2026



漯河臻禾食品科技有限公司企业标准

Q/ZHSP 0002S-2026

半固态复合调味料（酱）

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

漯河臻禾食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河臻禾食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河臻禾食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘庆勋。

H N

Q B

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、菜籽油、芝麻酱、花生酱、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿中的一种或几种为主要原料，经熬煮或炸制后，添加生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、豆瓣酱、辣椒酱、泡姜、泡椒、酸菜、辣椒、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、酿造食醋、食用玉米淀粉、番茄酱、鸡蛋、芝麻酱、花生酱、冰糖、乳酸、牛肉、鸡肉、羊肉、山梨酸钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、木糖醇、芝麻、调味膨化植物蛋白粒（片）、食品用香精中的一种或多种，经调配、二次升温熬煮、冷却、包装加工而成的、包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料（酱）。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.9 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.10 西红柿应干净、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.18 泡姜、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 酸菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.20 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.24 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3320 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.34 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 调味膨化植物蛋白粒（片）应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 生活饮用水应符合 GB 5749 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	酱状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状，色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至棕褐色	
气味	具有酱香的气味、咸香适口，无异味	
滋味	具有酱香的滋味、咸香适口，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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl计), g/100g	≤ 25	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
无机砷 (以 As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。 b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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
霉菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
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

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; 药

食两用物质和新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

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[使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用]、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、菜籽油、芝麻酱、花生酱、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿中的一种或几种为主要原料，经熬煮或炸制后，添加生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、豆瓣酱、辣椒酱、泡姜、泡椒、酸菜、辣椒、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、酿造食醋、食用玉米淀粉、番茄酱、鸡蛋、芝麻酱、花生酱、冰糖、乳酸、牛肉、鸡肉、羊肉、山梨酸钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、木糖醇、芝麻、调味膨化植物蛋白粒（片）、食品用香精中的一种或多种，经调配、二次升温熬煮、冷却、包装加工而成的、包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料（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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河臻禾食品科技有限公司

Q B