



412948S-2021



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0005S-2021

半固态复合调味料（酱）

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南征轮味业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜爱萍、党玉东、董珂、朱晓峰、赵月杰、郭佳鑫、赵丹。

本标准自发布实施日起替代：Q/HZW 0005S-2021。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、蚝油、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、禽畜骨汤（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种，经预处理、熬制）、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芥末酱（水、芥末籽、食醋、食用盐、香辛料）、芥末籽、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、酱油、食醋、料酒、黄酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、咖喱粉、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、果葡糖浆、辣椒、榨菜、泡姜、泡椒（酱腌菜）、香菇、茶树菇、松茸、鸡枞菌、大蒜、洋葱、姜、扁鱼、海虾、海米、海鱼干、瑶柱、鱼露、大豆、芝麻、花生碎、西瓜瓢、苹果、鸡蛋（清洗、去壳、打碎）、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、蔬菜（香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、番茄中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液中的几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、小麦淀粉、玉米淀粉、酵母抽提物、辣椒油树脂、辣椒红、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻糖、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、食用色素[焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、红曲米、萝卜红、胭脂红（沙拉酱除外）、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精、草莓味香精、蓝莓味香精、酸奶味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 E 中的几种，经原料预处理、调配、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、研磨或不研磨、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、封口等工艺加工而成的包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料（酱）。

根据添加原辅料不同分为以下几种：即食类【蓝莓沙拉酱、草莓味沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、香甜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶味沙拉酱】非即食类【甜辣酱、意式披萨酱、排骨酱、番茄沙司、蒜蓉辣酱、照烧酱、烤面筋红油酱、烤冷面酱、风味甜面酱、黑椒酱、蜜汁叉烧酱、果味酱（椰子味）、茄汁面料理酱、调味甜面酱、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、甜辣酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、黄豆调味酱（五香味）、黄豆调味酱（香辣味）、蚝油调味料（水产调味品）、浓缩鸡汁调味料、麻辣烫调味料、黄焖鸡调味料、香辣鸡调味料、麻辣小海鲜调味料（水产调味品）、酱爆小海鲜调味料（水产调味品）、蒜蓉小海鲜调味料（水产调味品）、香菇牛肉酱、芝麻辣酱、

西瓜豆瓣酱、沙茶酱、韩式香辣酱、美式烤肉酱、胡椒风味酱、回锅肉炒菜调味料、中式炒菜调味料、日式猪骨浓汤调味料、四川担担面调味料、生鲜蔬菜调味料（半固态复合调味料）、百菇鲜调味料（半固态复合调味料）、鲍汁蚝油调味料（半固态复合调味料）（水产调味品）；清汤火锅底料、菌汤火锅底料、番茄火锅底料、牛油火锅底料、金汤肥牛火锅底料、土鸡汤火锅底料、咖喱火锅底料、鱼香肉丝酱料、黄焖汁酱料、红烧汁酱料、红烧酱料、红烧肉酱料、老卤汁酱料、油泼辣子、拌饭酱、拌面酱、热干面酱、麻辣豆腐酱、小龙虾酱料、钵钵鸡酱料、酸汤肥牛酱料、糖醋排骨酱料、麻辣香锅酱料、大盘鸡酱料、火锅蘸料酱。

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 食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）、猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 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 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 榨菜、泡姜、泡椒（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 香菇、茶树菇、松茸、鸡枞菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 扁鱼、海虾、海米、海鱼干、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.34 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 花生碎应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.37 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.39 蔬菜（香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、番茄）、辣椒、大蒜、洋葱、姜、苹果、西瓜瓢应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 小麦淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.50 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.54 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.55 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.56 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.62 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.1843 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.69 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.70 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.71 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.72 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.73 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.74 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.75 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.76 芥末酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.77 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.78 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.79 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.80 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.81 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.82 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.83 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.84 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	半固态酱状	从混合均匀的样品中取出 1 瓶（袋），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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	具有本品应有的气味、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	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg（除鱼类调味品之外的产品）	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg 鱼类调味品	≤ 0.1	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.277
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，

a 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（黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（番茄酱、食醋、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠）的产品；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

c 仅适用于水产调味品及水产动物性制品的产品。

d 仅适用于原料中有酸水解大豆蛋白调味液的产品；

e 仅适用添加苹果的产品；

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 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

水产调味品、即食类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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^c 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用以牛肉为主料的产品检测；
c 仅适用以肉类为主料的产品检测；
d 仅适用水产调味品的产品检测。

2.5 净含量及允许短缺

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，不适用于使用发酵性配料（黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（番茄酱、食醋、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠）的产品】、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌群总数（仅适用即食产品、水产调味品）、

大肠菌群（仅适用即食产品、水产调味品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、蚝油、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、禽畜骨汤（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种，经预处理、熬制）、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芥末酱（水、芥末籽、食醋、食用盐、香辛料）、芥末籽、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、酱油、食醋、料酒、黄酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、咖喱粉、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、果葡糖浆、辣椒、榨菜、泡姜、泡椒（酱腌菜）、香菇、茶树菇、松茸、鸡枞菌、大蒜、洋葱、姜、扁鱼、海虾、海米、海鱼干、瑶柱、鱼露、大豆、芝麻、花生碎、西瓜瓢、苹果、鸡蛋（清洗、去壳、打碎）、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芹、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、蔬菜（香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、番茄中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液中的几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、小麦淀粉、玉米淀粉、酵母抽提物、辣椒油树脂、辣椒红、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻糖、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、食用色素[焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、红曲米、萝卜红、胭脂红（沙拉酱除外）、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精、草莓味香精、蓝莓味香精、酸奶味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 E 中的几种，经原料预处理、调配、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、研磨或不研磨、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、封口等工艺加工而成的包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。

本标准中维生素 E 作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南征轮味业有限公司