



411407S-2021



商丘晋豪食品有限公司企业标准

Q/SJS 0005S-2021

调味酱（半固态复合调味料）

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

商丘晋豪食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘晋豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振福、李忠杰、李文韬、张文良。

本标准自发布实施日起替代 Q/SJS 0005S-2020。

H N

Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）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、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、辣椒油树脂、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、葡萄糖中的多种为主要原料，添加酵母抽提物、黄酒、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒油树脂、芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰醋酸、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、维生素 C、赤藓红、诱惑红【不可用于沙拉酱（调味酱）】、辣椒红、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：甜辣酱（调味酱）、鸡味酱（调味酱）、黑胡椒酱（调味酱）、番茄沙司（调味酱）、蒜蓉辣椒酱（调味酱）、沙拉酱（调味酱）、花生调味酱、芝麻调味酱、调味甜面酱、香辣酱（调味酱）、手抓饼酱（调味酱）、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面汁调味酱、油醋汁调味酱、麻辣油醋汁调味酱、凉皮调味酱、沙拉汁调味酱、拉面汁调味酱、番茄辣椒酱、火鸡味面酱、海鲜酱（调味酱）、糖醋酱、蜂蜜芥末酱、柱候酱（调味酱）、排骨酱（调味酱）、黄焖鸡味酱（调味酱）、蚝油调味酱、烧烤酱、鱼香肉丝酱、红油酱。

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 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

- 2.1.5 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.12 色拉油（大豆油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.15 咸辣椒应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.22 干贝素（琥珀酸二钠）应符合GB 29939的规定。
- 2.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合GB 1886.85的规定。
- 2.1.30 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.31 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.34 食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.35 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

- 2.1.36 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.40 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.42 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.46 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.54 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.56 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.59 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.60 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.61 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.62 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.63 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.64 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.65 骨肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.67 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.68 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

- 2.1.69 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.70 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.71 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.72 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.73 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.75 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.76 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.77 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.78 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.79 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.80 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 花椒油树脂（花椒提取物）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.83 芥末油树脂（黄芥末提取物）应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.84 番茄原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.85 水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.86 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.87 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.88 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.89 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.90 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.91 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.92 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.93 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 ^e (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^f (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^f (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
酸价(以脂肪计) ^b (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
诱惑红 ^c , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

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产品的检验;

b 使用发酵型配料(豆酱酱、甜面酱)和酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用;

c 除沙拉调味酱之外且加入诱惑红的产品检验;

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验;

e 水产调味品除外;

f 仅适用于水产调味品检验;

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

水产调味品和其他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	水产调味品	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群, MPN/g	其他	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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b , 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 仅适用于水产调味品的检测。						

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。

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（限水产调味品和其他即食产品）、大肠菌群（限水产调味品和其他即食产品）、酸价【使用发酵型配料（豆酱酱、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用】、过氧化值。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、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、辣椒油树脂、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、葡萄糖中的多种为主要原料，添加酵母抽提物、黄酒、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒油树脂、芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰醋酸、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、维生素 C、赤藓红、诱惑红【不可用于沙拉酱（调味酱）】、辣椒红、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（半固态复合调味料）。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 D-异抗坏血酸钠、维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中不含有鱼类调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。