



410316S-2025



安阳兴周食品有限公司企业标准

Q/AXS 0002S-2025

半固态复合调味料(酱)

2025-01-26 发布

2025-01-26 实施

安阳兴周食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳兴周食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田磊。

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。

本标准适用于以发酵酱醅(黄豆酱)、甜面酱、花生酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱、香菇浓缩汁、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【黑胡椒、八角、丁香、草果、孜然、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、蒜(清洗、榨汁)、辣椒、葱(清洗、榨汁)、姜(清洗、榨汁)、香茅兰、芥末中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、鱼露、鸡精调味料、蚝油、蚝汁(生蚝、生活饮用水、食用盐、味精)、果葡糖浆、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、食用动物油(食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,加入生产用水、食用盐、味精(谷氨酸钠)、花生、葵花籽、黄原胶、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、牡蛎、食用色素(焦糖色、日落黄、柠檬黄、胭脂红、红曲红、萝卜红、红曲米、 β -胡萝卜素、诱惑红、辣椒红、赤藓红中的一种或几种)、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用菌粉(香菇粉、平菇粉、金针菇粉、鸡腿菇粉)、料酒、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、麦芽糖浆、果汁(苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁中的一种或几种)、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、冰醋酸(冰乙酸)、乙基麦芽酚、防腐剂(双乙酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、纽甜、玉米淀粉、食品香精(酱油香精、料酒香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉提取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精、芥末提取物、香菇味香精中的一种或几种)中的几种为辅料,经调配、混合、溶解、稀释或不稀释、研磨或不研磨、杀菌、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味品的非即食半固态复合调味料(酱)。

根据添加不同的原料可分为以下几种:半固态复合调味料、风味调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 发酵酱醅(黄豆酱)应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.7 香菇浓缩汁、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.8 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 鲍鱼应符合 GB/T 40962 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 香辛料【黑胡椒、八角、丁香、草果、孜然、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、蒜、辣椒、葱、姜、香茅兰、芥末】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 牡蛎、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.27 食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.32 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.40 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.41 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.47 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.50 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.51 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.54 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 果汁（苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.57 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.58 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.73 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.74 食品香精（酱油香精、料酒香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、甘草香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽提物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精、芥末抽提物、香菇味香精）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,允许固液分层	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 30	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), 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	≤ 10.0	GB 5009.277
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
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
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) ^b , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^b (以胭脂红计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b (以胡萝卜素计), g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇(仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞(以 Hg 计)【仅适用于添加海虾、海米、瑶柱(干贝)、鱼露的产品】, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注 1:</p> <p>a 仅适用于含油型半固态复合调味料(酱), 其中酸价不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、磷酸、冰乙酸)的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该种添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;</p> <p>注 2:</p> <p>本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

非含油型出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。

含油型出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【使用发酵型配料和酸性配料的产品除外】、过氧化值。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以发酵酱醅（黄豆酱）、甜面酱、花生酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱、香菇浓缩汁、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【黑胡椒、八角、丁香、草果、孜然、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、香茅兰、芥末中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、蚝汁（生蚝、生活饮用水、食用盐、味精）、果葡糖浆、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入生产用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、花生、葵花籽、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、牡蛎、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、胭脂红、红曲红、萝卜红、红曲米、 β -胡萝卜素、诱惑红、辣椒红、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、金针菇粉、鸡腿菇粉）、料酒、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、麦芽糖浆、果汁（苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁中的一种或几种）、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、冰醋酸（冰乙酸）、乙基麦芽酚、防腐剂（双乙酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、纽甜、玉米淀粉、食品香精（酱油香精、料酒香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉提取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精、芥末提取物、香菇味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，经调配、混合、溶解、稀释或不稀释、研磨或不研磨、杀菌、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味品的非即食半固态复合调味料（酱）。

本标准不包含水产调味品。

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》及相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

安阳兴周食品有限公司