411250S-2025

唐河县胡林农产品有限公司企业标准

Q/THL 0003S-2025

半固态复合调味料(酱)

2025-04-27 发布　　2025-04-27 实施

唐河县胡林农产品有限公司 发布

前　　言

本标准由唐河县胡林农产品有限公司提出。

本标准起草单位：镇平县产品质量检验检测中心、唐河县胡林农产品有限公司。

本标准主要起草人：梁亚丽、吴军。

HNQB

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、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、生姜、大葱、洋葱、大蒜、香菜、芥菜、芹菜、胡萝卜、调味膨化植物蛋白粒（片）、熟花生（碎）、熟青豆、熟芝麻、熟黄豆、熟奇亚籽、熟豌豆、熟核桃仁、香菇、平菇、黄瓜、竹笋、槐花、豆角、白萝卜、茄子、南瓜、鸡肉粉、熟牛肉粒、熟鸡肉粒、熟猪肉粒、豆腐干、豆瓣酱、豆酱（黄豆酱、黑豆酱）、豆豉、辣椒酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、甜面酱、芝麻酱、花生酱、西瓜风味发酵酱、小麦发酵酱、香辛料或粉（八角、花椒、芫荽、月桂叶、辣椒、藤椒、甘草、山奈、高良姜、肉桂、孜然、草果、小茴香、姜黄、丁香、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、大蒜、葱、洋葱、姜中一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）中的一种或几种为原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、米酒、白酒、黄酒、食用鸡油、辣椒油、花椒油、蚝汁、鸡肉粉、牛肉提取物、鸡肉提取物、鱼露、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、酵母抽提物、柠檬酸、黄原胶、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙基麦芽酚、食品用香精（香辣味香精、麻辣味香精、花生味香精、芝麻味香精、蒜蓉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配料、熬制或炒制、热灌装、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半固态复合调味料（酱）。

根据原辅料和生产工艺不同分为以下几种：花生风味酱、牛肉风味酱、鸡肉风味酱、猪肉风味酱、香菇风味酱、平菇风味酱、洋葱风味酱、黄瓜风味酱、竹笋风味酱、槐花风味酱、萝卜风味酱、豆角风味酱、茄子风味酱、南瓜风味酱、黄焖鸡酱、黄焖排骨酱、新疆大盘鸡焖酱、油焖小龙虾酱、红烧酱、油泼辣椒、红油辣椒、红油复合调味酱、鲜椒酱、辣椒酱、夹馍酱、拌饭酱、山椒酱、调味面酱、香辣酱、麻辣酱、调味花生芝麻酱、风味芝麻酱、复合花生酱、复合芝麻酱、黄焖鸡料（酱）、黄焖排骨料（酱）、新疆大盘鸡焖料(酱)、油焖小龙虾料(酱)、黄焖料(酱)、红烧料(酱)、小炒酱、复合调味料（酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒）、生姜、大葱、洋葱、

大蒜、香菜、芥菜、芹菜、胡萝卜、黄瓜、竹笋、槐花、豆角、白萝卜、茄子、南瓜应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 调味膨化植物蛋白粒（片）、大豆蛋白粉、花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 熟花生（碎）、熟青豆、熟芝麻、熟黄豆、熟奇亚籽、熟豌豆、熟核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 鸡肉粉、熟牛肉粒、熟鸡肉粒、熟猪肉粒、鸡肉粉、牛肉提取物、鸡肉提取物应符合 GB 2726 的规定。

2.1.6 豆腐干应符合 GB/T 22106 的规定。

2.1.7 豆瓣酱、豆酱（黄豆酱、黑豆酱）应符合 GB 2718 的规定。

2.1.8 豆豉应符合 GB/T 42464 和 GB 2712 的规定。

2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.10 酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜）应符合 GB 2714 的规定。

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

2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.13 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.14 西瓜风味发酵酱、小麦发酵酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.15 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.20玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。

2.1.21葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.27 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.28 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.31 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.32 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.33 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.34 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.35 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.36 辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.37 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.38 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.42 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.43 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.44 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.45 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.46 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.47 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.48 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.49 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.59 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.61 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.62 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.63 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.64 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.65 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤	65.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤	20	GB 5009.44
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	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	≤	0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾[b]（安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖[b]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
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
山梨酸钾[b]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a指标仅适用于含油量不小于10%的产品，其中酸价不适用于配料中使用发酵型配料【豆瓣酱、豆酱（黄豆酱、黑豆酱）、

辣椒酱、甜面酱、酱腌菜等】和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸等）的产品； b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。且同一功能的食品添加剂（防腐剂）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。

2.4 微生物限量

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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 4789.22 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 食品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、水分、酸价{仅适用于含油量不小于 10%的产品，其中不适用于配料中使用发酵型配料【豆瓣酱、豆酱（黄豆酱、黑豆酱）、辣椒酱、甜面酱、酱腌菜等】和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸等）的产品}、过氧化值[仅适用于含油量不小于 10%的产品]、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态复合调味料(酱)是以辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、生姜、大葱、洋葱、大蒜、香菜、芥菜、芹菜、胡萝卜、调味膨化植物蛋白粒（片）、熟花生（碎）、熟青豆、熟芝麻、熟黄豆、熟奇亚籽、熟豌豆、熟核桃仁、香菇、平菇、黄瓜、竹笋、槐花、豆角、白萝卜、茄子、南瓜、鸡肉粉、熟牛肉粒、熟鸡肉粒、熟猪肉粒、豆腐干、豆瓣酱、豆酱（黄豆酱、黑豆酱）、豆豉、辣椒酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、甜面酱、芝麻酱、花生酱、西瓜风味发酵酱、小麦发酵酱、香辛料或粉（八角、花椒、芫荽、月桂叶、辣椒、藤椒、甘草、山奈、高良姜、肉桂、孜然、草果、小茴香、姜黄、丁香、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、大蒜、葱、洋葱、姜中一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）中的一种或几种为原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、蚝油中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、米酒、白酒、黄酒、食用鸡油、辣椒油、花椒油、蚝汁、鸡肉粉、牛肉提取物、鸡肉提取物、鱼露、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、酵母抽提物、柠檬酸、黄原胶、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙基麦芽酚、食品用香精（香辣味香精、麻辣味香精、花生味香精、芝麻味香精、蒜蓉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配料、熬制或炒制、热灌装、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》制订了本企业标准，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。

唐河县胡林农产品有限公司