



412486S-2025



河南莽美食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2025

半固态复合调味酱

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

河南莽美食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南芥美食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨志方。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、花生酱、芝麻酱、韭花酱、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种，经过水浸泡、过滤）、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）、食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种）、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香莢兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、芹菜籽粉、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、小麦粉、牛油、猪油、鸡油、羊油、鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、腐乳、芥末籽（粉碎）、起酥油、豆豉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉、食用土豆淀粉、糯米粉、大米粉、玉米面、食用葡萄糖、麦芽糊精、花生粉、黄豆粉、桃酥粉、芝麻粉（粒）、番茄粉、白芷粉、十三香中的几种为主要原料，添加肉香粉、牛肉粉、鱼肉粉、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、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、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、姜黄、胭脂红、食品香精、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、辣椒油树脂、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢二钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、麦芽酚、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶中的一种或几种，经配料、混合、熬制杀菌、冷却或不冷却、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酱。

根据添加原料不同分为以下几种：草菇老抽复合调味酱料、老抽王复合调味酱料、红烧王复合调味酱料、红烧酱料（半固态复合调味料）、番茄复合调味酱料（红烧酱料）、香辛料复合调味酱料（红

烧酱料)、十三香复合调味酱料(红烧酱料)、炒色复合调味酱料(红烧酱料)、香菇复合调味酱料(红烧酱料)、复合调味料(红烧酱料)、浓缩鸡汁调味料(半固态复合调味酱)、火锅底料、火锅蘸料、牛油三鲜火锅底料、香辣火锅底料、麻辣火锅底料、酸辣火锅底料、清油三鲜火锅底料、清油火锅底料、清油麻辣火锅底料、清油酸辣火锅底料、番茄火锅底料、菌汤火锅底料、三鲜火锅底料、夹馍酱、香菇酱、烧烤酱、下饭酱、拌面酱、牛肉酱、辣酱、烧椒酱、番茄调味酱、藤椒酱、火锅蘸料、花生芝麻酱、蒜蓉酱、红椒酱、鱼香调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、炖肉酱、大盘鸡调味酱、黄焖鸡调味酱、凉拌酱、凉皮调味酱、秘制酱料调味酱、红烧肉调料(半固态复合调味料)、葱油拌面酱、鱼香肉丝调料(半固态复合调味料)、黄焖鸡酱料(半固态复合调味料)、麻婆豆腐调料(半固态复合调味料)。

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 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.3 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.6 腌辣椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.11 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.14 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.15 香辛料、香辛料粉、十三香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.18 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.20 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.22 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

- 2.1.23 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.27 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.29 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.32 鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.33 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.34 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.35 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉、食用土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 糯米粉、大米粉、玉米面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 花生粉、黄豆粉、桃酥粉、芝麻粉（粒）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 番茄粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.43 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.44 肉香粉、牛肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 鱼肉粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.56 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.63 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.64 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.65 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.66 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.67 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.68 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.69 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.70 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.71 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.72 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.74 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.75 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.77 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.78 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.79 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.80 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.81 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.82 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.83 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.84 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.85 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.86 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.88 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.89 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.90 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.91 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.92 磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.93 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.94 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.95 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.96 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.97 麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.98 乙基麦芽酚应符合GB 1886.282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
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
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
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^c , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^c , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	20.0	GB 5009.256

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 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验;

c 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;

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、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	5	2	10	100	GB 4789.3 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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

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产品检测；
- d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；
- e 仅适用于添加肉制品的产品检测。

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

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，食药物质、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、花生酱、芝麻酱、韭花酱、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种，经过水浸泡、过滤）、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）、食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种）、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香莢兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、芹菜籽粉、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、小麦粉、牛油、猪油、鸡油、羊油、鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、腐乳、芥末籽（粉碎）、起酥油、豆豉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉、食用土豆淀粉、糯米粉、大米粉、玉米面、食用葡萄糖、麦芽糊精、花生粉、黄豆粉、桃酥粉、芝麻粉（粒）、番茄粉、白芷粉、十三香中的几种为主要原料，添加肉香粉、牛肉粉、鱼肉粉、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、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、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、姜黄、胭脂红、食品香精、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、辣椒油树脂、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢二钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、麦芽酚、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶中的一种或几种，经配料、混合、熬制杀菌、冷却或不冷却、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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南芥美食品科技有限公司