



412689S-2025



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0004S-2025

半固态（酱）复合调味料

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准由河南亿家红调味食品有限公司起草。

本标准起草人：吴成伟 杨顶阵

本标准自发布实施日起替代：Q/HYT 0004S-2021

H N

Q B

半固态（酱）复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态（酱）复合调味料产品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、照烧酱、海鲜酱、豆豉、腐乳、豆腐、豆腐干、白萝卜外婆菜、大豆组织蛋白、虾粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、橄榄油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、鲜（冻）螺蛳肉、鲜（冻）畜禽肉（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）（经预处理）、酱腌菜（盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒、酸菜中的一种或多种）、食用菌（木耳、银耳、香菇、杏鲍菇、白灵菇、金针菇、茶树菇中的一种或多种）、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、茴香、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香莱兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花中的一种或多种（经预处理）]中的一种或多种为原料，辅以药食同源食品[地黄、山药、怀菊花、山楂、白芷、白果、紫苏、桂圆、枸杞子、栀子、紫苏籽、橘皮（陈皮）、肉桂、罗汉果、大枣、黑胡椒、藿香、黄芥子中的一种或多种（经预处理）]、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、料酒、米酒、蚝油、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、黑胡椒、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、牛肉粉中的一种或多种、食品添加剂（姜黄、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、苯甲酸钠、乳酸、乳酸链球菌素、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒油树脂）中的一种或多种、食品用香精中的一种或两种，经炒制（适量加油）或煮制（适量加水）、调配、熬制、冷却、包装制成的含两种以上调味料的半固态（酱）复合调味料。

根据所用原辅料不同可分为不同品种的产品。

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 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

- 2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.9 照烧酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 豆腐、豆腐干应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.13 白萝卜外婆菜应符合 T/HNSZA 0004 的规定。
- 2.1.14 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.15 虾粉应符合 SC/T 3507 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.18 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.19 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.20 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.21 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.22 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.24 猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒、酸菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.26 木耳应符合 GB 7096 和 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.27 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.28 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.29 杏鲍菇、白灵菇应符合 GB 7096 和 NY/T 3418 的规定。
- 2.1.30 金针菇应符合 GB 7096 和 GB/T 37671 的规定。
- 2.1.31 茶树菇应符合 GB 7096 和 GB/T 37749 的规定。
- 2.1.32 香辛料（大清桂、龙蒿、阴香、葛缕子、茴香、香豆蔻、白欧芥、木姜子、阿魏、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、调料九里香、山奈、甘牛至、香旱芹、菖蒲、枫茅、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、姜黄、蒙百里香）应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.34 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.35 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.36 小茴香应符合 GH/T 1439 的规定。

- 2.1.37 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 2.1.38 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.39 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.40 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.41 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.42 芫荽、香菜籽应符合 DB45/T 280 的规定。
- 2.1.43 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.44 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.45 大蒜应符合 NY/T 1791 或 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.46 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.47 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.48 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.49 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.50 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.51 香茅应符合 GH/T 1283 的规定。
- 2.1.52 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.53 辣根应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.54 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.55 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.56 石榴应符合 LY/T 2135 的规定。
- 2.1.57 香椿应符合 DB37/T 3951 的规定。
- 2.1.58 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.59 芒果应符合 NY/T 3011 的规定。
- 2.1.60 杨桃应符合 NY/T 488 的规定。
- 2.1.61 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 2.1.62 刺柏应符合 GB/T 32728 的规定。
- 2.1.63 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.64 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.65 草果应符合 GH/T 1366 的规定。
- 2.1.66 香荚兰应符合 GB/T 22268 的规定。
- 2.1.67 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.68 留兰香应符合 GB/T 34260 和 GB/T 34259 的规定。
- 2.1.69 当归应符合 DBS62/ 001 的规定。

- 2.1.70 藏红花应符合 GB/T 22324.1 的规定。
- 2.1.71 药食同源食品[紫苏、紫苏籽、栀子、橘皮(陈皮)、藿香、黄芥子]应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。
- 2.1.72 地黄应符合 GB/T 20350 的规定。
- 2.1.73 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.74 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.75 山楂应符合 GB/T 1159 的规定。
- 2.1.76 白芷应符合 DB41/T 2284 的规定。
- 2.1.77 白果应符合 GB/T 21142 的规定。
- 2.1.78 桂圆应符合 DBS45/ 008 的规定。
- 2.1.79 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.80 肉桂应符合 GB/T 42780 的规定。
- 2.1.81 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.82 大枣应符合 GB/T 5835 和 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.83 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.84 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.85 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.86 酿造酱油应符合 GB 2720 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.87 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.88 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.89 米酒应符合 NY/T 1885 (或 T/GZSX 017、T/XMMX 001) 的规定。
- 2.1.90 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.91 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.92 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.93 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.94 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.95 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.96 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.97 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.98 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.99 牛肉粉应符合 GB 31644 和 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.100 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.101 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.102 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.104 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.105 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.106 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.107 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.108 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.109 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.23 的规定。
- 2.1.110 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.111 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.112 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.113 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.114 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.115 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.116 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.117 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.118 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.119 食品用香精应符合 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	呈固液混合体（酱状、膏状等），允许固液分层	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 35	GB 5009.44
°酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^b 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^b 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 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 不适用于使用发酵型配料(如黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

c 仅适用于添加花生、花生酱、芝麻、芝麻酱的产品检验。

无机砷限量可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
^b 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于添加螺蛳肉的产品。

n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群指标。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、照烧酱、海鲜酱、豆豉、腐乳、豆腐、豆腐干、白萝卜外婆菜、大豆组织蛋白、虾粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、橄榄油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、鲜（冻）螺蛳肉、鲜（冻）畜禽肉（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）（经预处理）、酱腌菜（盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒、酸菜中的一种或多种）、食用菌（木耳、银耳、香菇、杏鲍菇、白灵菇、金针菇、茶树菇中的一种或多种）、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拨、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香早芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花中的一种或多种（经预处理）]中的一种或多种为原料，辅以药食同源食品[地黄、山药、怀菊花、山楂、白芷、白果、紫苏、桂圆、枸杞子、栀子、紫苏籽、橘皮（陈皮）、肉桂、罗汉果、大枣、黑胡椒、藿香、黄芥子中的一种或多种（经预处理）]、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、料酒、米酒、蚝油、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、黑胡椒、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、牛肉粉中的一种或多种、食品添加剂（姜黄、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、苯甲酸钠、乳酸、乳酸链球菌素、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒油树脂）中的一种或多种、食品用香精中的一种或两种，经炒制（适量加油）或煮制（适量加水）、调配、熬制、冷却、包装制成的含两种以上调味料的半固态（酱）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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本标准，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。