



412776S-2025



安阳珑都食品有限公司企业标准

Q/ALS 0001S-2025

# 半固态复合调味酱

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

安阳珑都食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳珑都食品有限公司提出。

本标准由安阳珑都食品有限公司和安阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：田磊、杨林、程国元。

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、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、山茶油、核桃油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、槐花、马齿苋、芥菜、榆钱、红薯叶、芹菜、香椿芽、香菜、韭菜花、膨化豆制品、花生、芝麻、核桃、辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、辣椒酱、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜、酿造酱油、酿造食醋、虾酱、复合调味料（西瓜、黄豆、食用盐、草果、姜、丁香、桂皮、高良姜、八角）、番茄酱、牛肉（清洗、切丁或切块）、猪肉（清洗、粉碎）、鸡肉（清洗、切丁或切块）、鸭肉（清洗、切丁或切块）、香菇（清洗、切丁或切块）、平菇（清洗、去根、粉碎或切丁）、金针菇（清洗、去根、粉碎或切断）、杏鲍菇（清洗、去根、粉碎）、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、小米辣、洋葱、葱、姜、蒜、葵花籽仁、腰果仁、松子仁、杏仁、芝麻、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、酵母抽提物、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝油、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、花椒、八角、孜然、小茴香、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉、腐乳粉、腐乳粉、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用氢化大豆油、食用氢化菜籽油、食用氢化花生油、食用氢化芝麻油、食用香精的一种或多种，经预处理、调配、炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味酱。

根据原料不同可分为不同的产品。

## 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 山茶油应符合 GB/T 24569 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 核桃油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.14 马齿苋、芥菜、榆钱、红薯叶、香椿芽、香菜、韭菜花应清洁、卫生，无污染无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.16 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 核桃、腰果仁、松子仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 辣椒、洋葱、蒜、葱、姜应清洁、卫生、无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 剁辣椒、小米辣应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.24 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.28 酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.32 复合调味料应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.35 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 金针菇和杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.39 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.40 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.41 葵花籽仁应符合 GB/T11764 的规定。
- 2.1.42 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.47 鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.49 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.50 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.51 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.52 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 香辛料（辣椒粉、花椒、八角、孜然、小茴香、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 谷氨酸钠符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.61 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.62 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.63 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.67 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.69 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.70 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.71 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.72 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.77 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.78 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.79 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.80 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.81 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.82 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.85 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.86 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.87 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.88 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.89 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.90 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.91 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.92 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.93 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.94  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.95 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.96 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.97 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.98 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.99 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。

2.1.100 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.101 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.102 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.103 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.104 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉、腐乳粉、腐乳粉、食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.105 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.106 食用氢化大豆油、食用氢化菜籽油、食用氢化花生油、食用氢化芝麻油应符合 GB 15196 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
状态	半固态或流动状，无霉变	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和有无外来杂质。嗅其气味，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、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计),mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计),g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计),g/100g	≤ 35.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>c</sup> ,g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>c</sup> ,g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>c</sup> ,g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>c</sup> ,g/kg	≤ 10	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> ,g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
日落黄 <sup>c</sup> ,g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

柠檬黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂虫红(以胭脂红酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
胭脂树橙 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.287
赤藓红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>c</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A <sup>b</sup> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
<p>注1: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注2: a 适用于适用于含油型产品, 且配料中未添加发酵型配料(如豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱)的产品。 b 适用于添加豆类的产品。c 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验;</p> <p>注3: 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</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 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。

#### 2.6 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; 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、酸价【仅适用于含油型产品且配料中未添加发酵型配料(如豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱)的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品且配

料中未添加发酵型配料（如豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱）的产品】、食用盐含量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、山茶油、核桃油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、槐花、马齿苋、芥菜、榆钱、红薯叶、芹菜、香椿芽、香菜、韭菜花、膨化豆制品、花生、芝麻、核桃、辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、辣椒酱、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜、酿造酱油、酿造食醋、虾酱、复合调味料（西瓜、黄豆、食用盐、草果、姜、丁香、桂皮、高良姜、八角）、番茄酱、牛肉（清洗、切丁或切块）、猪肉（清洗、粉碎）、鸡肉（清洗、切丁或切块）、鸭肉（清洗、切丁或切块）、香菇（清洗、切丁或切块）、平菇（清洗、去根、粉碎或切丁）、金针菇（清洗、去根、粉碎或切断）、杏鲍菇（清洗、去根、粉碎）、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、小米辣、洋葱、葱、姜、蒜、葵花籽仁、腰果仁、松子仁、杏仁、芝麻、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、酵母抽提物、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝油、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、花椒、八角、孜然、小茴香、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉、腐乳粉、腐乳粉、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用氢化大豆油、食用氢化菜籽油、食用氢化花生油、食用氢化芝麻油、食用香精的一种或多种，经预处理、调配、炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》、《调味料产品生产许可证审查细则》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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳珑都食品有限公司