



412886S-2025



商丘市非度食品有限公司企业标准

Q/SFS 0001S-2025

# 调味酱（半固态复合调味料）

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

商丘市非度食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市非度食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李伯雄、张瑞敏、张振福、张文良。

H N

Q B

## 调味酱（半固态复合调味料）

### 1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、花生酱、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉粉（牛肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、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）、香菇提取物（水、香菇、食用盐）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、香辛料粉（辣椒、大蒜、洋葱、黑胡椒、白胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、洋葱中的一种或几种）、蚝汁、蚝油、鸡精、白砂糖、食用盐、味精、料酒、辣椒油、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、色拉油（大豆油）、鸡油、猪油、咸辣椒、榨菜、果糖、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆中的多种为主要原料，添加麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、豆豉、奶粉、乳清蛋白粉、鲍鱼汁、鸡蛋、芝麻、花生、香菇、胡萝卜、芹菜、骨肉提取物、鸡骨汤精调味料、鸡骨原汤、海带浓缩汁、牡蛎浓缩汁、鳀鱼味调味液、香菇提取物、酵母抽提物、黄酒、食用酒精、清酒、料理清酒、海鲜精膏、木鱼精调味料、本味淋调味料、香菇提取物、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、酸水解大豆蛋白液、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、山梨糖醇液、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 $\beta$ -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素 C、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精、红曲红、辣椒油树脂中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：甜辣酱（调味酱）、鸡味酱（调味酱）、黑胡椒酱（调味酱）、番茄沙司调味酱、蒜蓉辣椒酱（调味酱）、奶香芝士调味酱、沙拉酱（调味酱）、花生调味酱、芝麻调味酱、调味甜面酱、香辣酱（调味酱）、手抓饼酱（调味酱）、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面汁调味酱、油醋汁调味酱、麻辣油醋汁调味酱、凉皮调味酱、沙拉汁调味酱、拉面汁调味酱、番茄辣椒酱、火鸡味面酱、海鲜酱（调味酱）、糖醋酱、蜂蜜芥末酱、柱候酱（调味酱）、排骨酱（调味酱）、黄焖鸡味酱（调味酱）、蚝油调味酱、烧烤酱、鱼香肉丝酱、红油酱、鲜青椒拌面酱、红烧牛肉酱、剁椒牛肉酱、酸辣金汤酱、番茄牛腩酱、章鱼烧酱、山贼烧酱、烤鳗酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 腌辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.10 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.11 猪骨粉、牛肉粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24 食用植物油、色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 鸡油、猪油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.26 咸辣椒、榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.35 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.38 鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.40 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.43 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.44 骨肉提取物、鸡骨汤精调味料、鸡骨原汤、香菇提取物、本味淋调味料、香菇提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 海带浓缩汁应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.46 牡蛎浓缩汁、鲣鱼味调味液、海鲜精膏、木鱼精调味料应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.49 黄酒、清酒、料理清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.50 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.51 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 花椒提取物、黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 番茄原浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.55 酸水解大豆蛋白液、水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.56 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.62 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.65 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.66 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.69  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.72 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.73 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.74 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.77 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.78 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.79 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.80 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.81 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.82 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.83 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.84 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.85 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.86 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.87 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.88 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.89 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.90 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.91 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.92 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.93 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 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
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>b</sup> , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

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；

c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
<sup>b</sup>仅适用于水产调味品的检测。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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：：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）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、花生酱、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉粉（牛肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、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）、香菇提取物（水、香菇、食用盐）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、香辛料粉（辣椒、大蒜、洋葱、黑胡椒、白胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、洋葱中的一种或几种）、蚝汁、蚝油、鸡精、白砂糖、食用盐、味精、料酒、辣椒油、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、色拉油（大豆油）、鸡油、猪油、咸辣椒、榨菜、果糖、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆中的多种为主要原料，添加麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、豆豉、奶粉、乳清蛋白粉、鲍鱼汁、鸡蛋、芝麻、花生、香菇、胡萝卜、芹菜、骨肉提取物、鸡骨汤精调味料、鸡骨原汤、海带浓缩汁、牡蛎浓缩汁、鳀鱼味调味液、香菇提取物、酵母抽提物、黄酒、食用酒精、清酒、料理清酒、海鲜精膏、木鱼精调味料、本味淋调味料、香菇提取物、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、酸水解大豆蛋白液、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、山梨糖醇液、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 $\beta$ -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素 C、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精、红曲红、辣椒油树脂中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（半固态复合调味料）。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《调味料产品生产许可证审查细则》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。

本标准中维生素 C、D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市非度食品有限公司