



412931S-2025

许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/XCCX 0003S-2025

半固态复合调味酱

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。

本标准主要起草人：黄裕源。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本文件规定了半固态复合调味酱的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒（整的或粉状）、芝麻、花生、酱油、食醋、酿造酱、芝麻酱、花生酱中的两种或多种调味料为主要原料，添加或不添加甜面酱、植物油（大豆油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、复合调味料、番茄酱、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种）、小麦粉、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、鸡蛋制品（鸡蛋蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液）、草莓、蓝莓、辣椒、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁中的一种或几种）、牛油、辣椒油、坚果及其籽类（花生、芝麻、开心果中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、芥末粉、芫荽粉、肉桂粉中的一种或几种）、芥末酱、黄芥末提取物、咖喱粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、蚝油、大豆、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、腐乳、蜂蜜、干酪、味精、炼乳、海藻糖、可可粉、果糖、酵母抽提物、黄油、酸水解植物蛋白调味液、调味料酒、白酒、大蒜、洋葱、姜、香菇、芫荽、干贝、鱼露、虾露、可食用淡水鱼粉、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、卡拉胶、果胶、琼脂、明胶、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、磷酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、迷迭香提取物、5'-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红、胭脂虫红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、红曲红、日落黄、柠檬黄、姜黄、栀子黄、亮蓝、栀子蓝、 β -胡萝卜素、食用香精中的一种或几种为辅料，经调配、熬制（或不加热）、灌装、密封、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.2 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.5 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁）应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 乳清蛋白和乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 浓缩乳制品应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.26 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.30 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

- 2.1.37 甘油应符合 GB/T 13206 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.42 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.44 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.49 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.50 可可粉应符合 GB 20706 的规定。
- 2.1.51 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.52 咖喱粉应符合 GB/T22266的规定。
- 2.1.53 酿造酱应符合 GB 2718。
- 2.1.54 谷氨酸钠应符合GB1886.306的规定。
- 2.1.55 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.57 甜面酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.58 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.59 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中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。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
性状	具有该产品应有的性状	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
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
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用添加该种食品添加剂的产品。

b 仅适用添加花生、芝麻、花生酱、芝麻酱的产品。

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	100	1000	GB 4789.10

注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 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安全限量值。

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

生产加工过程的卫生要求符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐 (仅适用于使用食用盐的产品)、大肠菌群、菌落总数、酸价 (仅适用添加花生、芝麻、花生酱、芝麻酱的产品)、过氧化值 (仅适用添加花生、芝麻、花生酱、芝麻酱的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本文件适用于以饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒（整的或粉状）、芝麻、花生、酱油、食醋、酿造酱、芝麻酱、花生酱中的两种或多种调味料为主要原料，添加或不添加甜面酱、植物油（大豆油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、复合调味料、番茄酱、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种）、小麦粉、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、鸡蛋制品（鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液）、草莓、蓝莓、辣椒、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁中的一种或几种）、牛油、辣椒油、坚果及其籽类（花生、芝麻、开心果中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、芥末粉、芫荽粉、肉桂粉中的一种或几种）、芥末酱、黄芥末提取物、咖喱粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、蚝油、大豆、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、腐乳、蜂蜜、干酪、味精、炼乳、海藻糖、可可粉、果糖、酵母抽提物、黄油、酸水解植物蛋白调味液、调味料酒、白酒、大蒜、洋葱、姜、香菇、芫荽、干贝、鱼露、虾露、可食用淡水鱼粉、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、卡拉胶、果胶、琼脂、明胶、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、磷酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、迷迭香提取物、5'-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红、胭脂虫红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、红曲红、日落黄、柠檬黄、姜黄、栀子黄、亮蓝、栀子蓝、 β -胡萝卜素、食用香精中的一种或几种为辅料，经调配、熬制（或不加热）、灌装、密封、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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，参考GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌晨曦食品科技有限公司