



412961S-2025



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0008S-2025

# 半固态复合调味料（酱）

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:孙蓓蓓。

H N

Q B

## 半固态复合调味料（酱）

### 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻中的一种或两种）（经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后，磨酱或不磨酱、碾碎或不碾碎）、辣椒（清洗、粉碎）或（炒制、碾碎）、鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉中的一种或几种，经清洗、修整、绞碎）、黄豆酱、核桃中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、花生米（磨酱或不磨酱、碾碎或不碾碎）、香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉中的一种或几种）、陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、豆瓣酱、味精、蚝油、甜面酱、豆豉、小麦粉、小麦淀粉、黄豆蛋白、花生蛋白、大枣中的一种或几种，经预处理、炸制（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不炸制、粉碎或不粉碎、搅拌、混合，降至一定温度后加入或不加入蜂蜜继续搅拌混合，再经热灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即半固态复合调味料；

或以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、干辣椒、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）或萝卜干、西红柿、南瓜、泡椒、泡姜、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、木耳、蚝油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、花椒油、植物油【菜籽油、大豆油（含或不含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油中的一种或几种】、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、鸭蛋黄、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、膨化豆制品（大豆素肉）、花生（经炒制或油炸、压碎或不压碎）、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘、人参（人工种植 5 年及以下）、食用盐、白砂糖、腐乳、食用葡萄糖、酱油（生抽）、酿造酱油、料酒、白醋、食醋、米醋、白酒、葡萄酒、红酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、菇精调味料、羊肉精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、炒制或不炒制的（小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、番茄汁、花椒、青花椒、香辛料或料粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、月桂叶粉、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜茇、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、茴香、多香果、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加固态复合调味料、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序

加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

根据原辅料及加工工艺不同：产品可分为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料、即食类复合调味酱、非即食类复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 鲜冻分割畜禽肉、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 葱、姜、蒜、香辛料或料粉、辣椒、花椒、青花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.14 小麦粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉、食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 黄豆蛋白、花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 鲜芹菜、鲜香菜、鲜洋葱、鲜胡萝卜、鲜大葱或小葱、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜、西红柿、南瓜应新鲜、无污染、无腐烂，并符合 GB 2672、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 脱水芹菜、或脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水葱、干辣椒、萝卜干应干燥、清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2672、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 食用菌、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.25 大豆油、菜籽油、芝麻油、植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.27 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白制品、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.30 膨化豆制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.31 豆腐干应符合应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.32 核桃、花生、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 或 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.37 酱油（生抽）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.40 白醋、食醋、米醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.42 葡萄酒、红酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。
- 2.1.44 鸡精调味料、菇精调味料、羊肉精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.49 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.50 番茄汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.51 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	半固态、酱状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，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 Cl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.4
<sup>a</sup> 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>b</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>c</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定：

a 仅适用于含油型产品，使用发酵型配料（豆豉、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱等）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不检测；

b 仅适用于添加该添加剂的产品，且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；

c 仅适用于添加可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄的产品。

## 2.4 微生物限量

即食类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	10 <sup>2</sup>	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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品），型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻中的一种或两种）（经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后，磨酱或不磨酱、碾碎或不碾碎）、辣椒（清洗、粉碎）或（炒制、碾碎）、鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉中的一种或几种，经清洗、修整、绞碎）、黄豆酱、核桃中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、花生米（磨酱或不磨酱、碾碎或不碾碎）、香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉中的一种或几种）、陈皮粉、梔子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、豆瓣酱、味精、蚝油、甜面酱、豆豉、小麦粉、小麦淀粉、黄豆蛋白、花生蛋白、大枣中的一种或几种，经预处理、炸制（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不炸制、粉碎或不粉碎、搅拌、混合，降至一定温度后加入或不加入蜂蜜继续搅拌混合，再经热灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即半固态复合调味料；

或以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、干辣椒、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）或萝卜干、西红柿、南瓜、泡椒、泡姜、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、木耳、蚝油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、花椒油、植物油【菜籽油、大豆油（含或不含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油中的一种或几种】、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、鸭蛋黄、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、膨化豆制品（大豆素肉）、花生（经炒制或油炸、压碎或不压碎）、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘、人参（人工种植 5 年及以下）、食用盐、白砂糖、腐乳、食用葡萄糖、酱油（生抽）、酿造酱油、料酒、白醋、食醋、米醋、白酒、葡萄酒、红酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、菇精调味料、羊肉精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、炒制或不炒制的（小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、番茄汁、花椒、青花椒、香辛料或料粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、月桂叶粉、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜茇、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、蒔萝、多香果、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加固态复合调味料、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳零翼农业科技发展有限公司

H N

Q B