



410933S-2026



项城市安康食品有限公司企业标准

Q/XAS 0009S-2026

半固态复合调味料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

项城市安康食品有限公司 发布

前 言

本标准由项城市安康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡安康、刘富刚、胡月、王高杰、王晓。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了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（花生仁经筛选、烘炒、磨制成酱）、（芝麻经筛选、清洗、干燥、烘炒、扬烟、磨制成酱）、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、酿造酱油、白砂糖、麦芽糊精、剁椒（辣椒、食用盐）、韭花酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、骨肉提取物、牛肉、辣椒油、白腐乳粉、红腐乳粉、食用盐、味精、酵母抽提物、花椒提取物、起酥油、氢化植物（大豆）油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、花生、芝麻、料酒、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加蚝油、虾酱、海鲜粉调味料、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、食用香精（牛肉粉、牛肉膏、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：芝麻复合调味酱、花生复合调味酱、甜辣酱、鸡味酱、蒜蓉辣椒酱、蒜蓉酱、剁椒蒜蓉酱、香辣酱、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面汁调味酱、凉皮调味酱、烧烤酱、拌面酱、火锅蘸料、火锅底料、复合调味酱、牛肉酱、火锅伴侣。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.9 剁椒、韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 骨肉提取物应符合 NY/T 843 的规定。
- 2.1.15 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.23 氢化植物（大豆）油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生应符合 GB/T 1532 和GB 19300 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和GB 19300 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 山梨糖醇应符合GB 1886.187 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.43 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.44 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100的规定。

2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.46 食用香精应符合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
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
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	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 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	GB 5009.22
	16.0 (适用于花生酱添加量 80%~90%的产品)	
	14.0 (适用于花生酱添加量 70%~80%的产品)	
	12.0 (适用于花生酱添加量 60%~70%的产品)	
	10.0 (适用于花生酱添加量 50%~60%的产品)	
	8.0 (适用于花生酱添加量 40%~50%的产品)	
	6.0 (适用于花生酱添加量 30%~40%的产品)	

5.0 (适用于其他产品)

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、以芝麻酱、花生酱为主要原料的产品，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；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

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	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b (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 ³	GB 4789.10

a 采样方法按 GB 4789.1 规定的方法执行。

b 不适用于以发酵制品（如豆酱、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

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）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品、以芝麻酱、花生酱为主要原料的产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，该指标不适用]、过氧化值（仅适用于含油型产品、以芝麻酱、花生酱为主要原料的产品）。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以（花生仁经筛选、烘炒、磨制成酱）、（芝麻经筛选、清洗、干燥、烘炒、扬烟、磨制成酱）、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、酿造酱油、白砂糖、麦芽糊精、剁椒（辣椒、食用盐）、韭花酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、骨肉提取物、牛肉、辣椒油、白腐乳粉、红腐乳粉、食用盐、味精、酵母抽提物、花椒提取物、起酥油、氢化植物（大豆）油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、花生、芝麻、料酒、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加蚝油、虾酱、海鲜粉调味料、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、食用香精（牛肉粉、牛肉膏、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上的即食或非即食半固态复合调味料。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》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

项城市安康食品有限公司