



411354S-2026



河南联厨调味品有限公司企业标准

Q/SYS 0004S-2026

半固态复合调味料（酱）

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南联厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南联厨调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张兴旺。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、郫县豆瓣、辣椒酱、冬阴功酱（复合调味料）、芝麻酱、鱼露、虾米、酿造酱油、酿造食醋、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、果葡糖浆、麦芽糖浆、白酒、米酒、酱腌菜（盐渍黄瓜、盐渍辣椒、酸菜、小米辣、腌豆角、酸萝卜、萝卜、剁椒中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油、猪油中的一种或几种）、蚝油、鲜、冻（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、切割、熟制）、大豆蛋白粉、麦芽糊精、鸡蛋黄、鸡蛋、番茄、大葱、小葱、辣椒、红辣椒、洋葱、大蒜、生姜、青花椒、南瓜、芝麻、黑胡椒、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌、黑松露、蛹虫草、鹿茸菌、大球盖菇、草菇中的一种或多种）、香辛料或其粉【辣椒、干姜、蒜粉、茺荖、芹菜、八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂叶、辣椒、辣根、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、多香果、荜茇、迷迭香、百里香、香茅、芫荽、当归、黑芥籽、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉中的一种或几种】、白果、白芷、白茅根、橘皮（陈皮）、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、酸水解大豆蛋白调味液、鸡肉粉、黄豆、花生、小麦粉、椰子粉、胡萝卜粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳、鸡骨风味高汤、鸡骨白汤、鸡肉汁（水、鸡肉、食用盐）、猪骨汤（猪骨提取物、食用猪油、饮用水、食用盐）、海藻糖、椰浆、果酱、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加蚝汁、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、辣椒油树脂、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、辣椒红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、姜黄、亮蓝、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、灌装、封口、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半固态复合调味料（酱）。（本产品不包含水产调味品）

根据产品不同分为：即食类半固态复合调味料和非即食类半固态复合调味料。

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 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。

- 2.1.3 豆瓣酱应符合 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 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 冬阴功酱（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 鱼露应符合 GB/T 42463 或 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.11 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 鲜、冻（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 番茄、大葱、小葱、辣椒、红辣椒、洋葱、大蒜、生姜、青花椒、南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.31 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.32 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 白果、白芷、白茅根、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.37 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.38 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.40 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.41 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.43 胡萝卜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.44 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.45 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.46 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.47 鸡骨风味高汤、鸡骨白汤、鸡肉汁、猪骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.51 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.53 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.54 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.58 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.62 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.73 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.77 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.78 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.79 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.80 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.81 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.82 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.83 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.84 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.85 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.86 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.87 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.88 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.89 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.90 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.91 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.92 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.93 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.95 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.96 鸡蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.97 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.98 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	浓稠状半固态或半流动液态	从混合均匀的样品中取出 1 瓶（袋）， 倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
纳他霉素残留量 ^b ，mg/kg	≤ 10	GB 5009.286
二氧化钛 ^b g/kg	≤ 0.5	GB 5009.246
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤ 10	GB 5009.277
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
赤藓红 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b ，g/kg	0.2（仅适用于沙拉酱）	GB 5009.35
	0.5（其他产品）	
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

β -胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，

a 适用于含油型复合调味料的检验, 使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉等）和酸性配料（如食醋、冰乙酸酸度调节剂等）的，酸价不适用；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；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 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1；

c 仅适用于原料中有酸水解大豆蛋白调味液的产品。

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 ^a 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：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、酸价【适用于含油型复合调味料的检验，使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱）和酸性配料（如食醋、冰乙酸酸度调节剂等）的，酸价不适用】、过氧化值（适用于含油型复合调味料）、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按 国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、郫县豆瓣、辣椒酱、冬阴功酱（复合调味料）、芝麻酱、鱼露、虾米、酿造酱油、酿造食醋、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、果葡糖浆、麦芽糖浆、白酒、米酒、酱腌菜（盐渍黄瓜、盐渍辣椒、酸菜、小米辣、腌豆角、酸萝卜、剁椒中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油、猪油中的一种或几种）、蚝油、鲜、冻（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、切割、熟制）、大豆蛋白粉、麦芽糊精、鸡蛋黄、鸡蛋、番茄、大葱、小葱、辣椒、红辣椒、洋葱、大蒜、生姜、青花椒、南瓜、芝麻、黑胡椒、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌、黑松露、蛹虫草、鹿茸菌、大球盖菇、草菇中的一种或多种）、香辛料或其粉【辣椒、干姜、蒜粉、茱萸、芹菜、八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂叶、辣椒、辣根、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、阴香、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、多香果、荜茇、迷迭香、百里香、香菜、芫荽、当归、黑芥籽、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉中的一种或几种】、白果、白芷、白茅根、橘皮（陈皮）、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、酸水解大豆蛋白调味液、鸡肉粉、黄豆、花生、小麦粉、椰子粉、胡萝卜粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳、鸡骨风味高汤、鸡骨白汤、鸡肉汁（水、鸡肉、食用盐）、猪骨汤（猪骨提取物、食用猪油、饮用水、食用盐）、海藻糖、椰浆、果酱、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加蚝汁、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、辣椒油树脂、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、辣椒红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、姜黄、亮蓝、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、灌装、封口、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半固态复合调味料（酱）。（本产品不包含水产调味品）

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。

河南联厨调味品有限公司