

Q/HJYT 0001S-2026



河南酱元堂食品有限公司企业标准

Q/HJYT 0001S-2026

半固态复合调味酱

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南酱元堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱元堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨学正。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJYT 0001S-2025。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、小麦粉、生活饮用水为主要原料，经挑选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉，发酵制曲；添加西瓜（经清洗、去皮、切块）、花生、白砂糖、冰糖、大豆油、食用盐、辣椒、味精（谷氨酸钠）、豌豆、大豆、芝麻、腰果、葵花籽、藤椒、花椒、菜籽油、藤椒油、芝麻油（香油）、菠菜粉、牛肉、麦芽糊精、鸡精调味料、牛肉调味粉、牛肉汁、葱、姜、洋葱、大蒜、白酒、酿造酱（黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱中一种或几种）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、焦糖色、辣椒红、麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、碳酸钙中一种或几种）、食品用香精中几种；经配料、混合、晾晒或不晾晒、加料炒制或不炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食和非即食半固态复合调味酱。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类半固态复合调味酱、非即食类半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.13 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 2.1.16 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.17 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.21 菠菜粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 牛肉应符合 GB/T 29392 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 和 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.27 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.28 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.29 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB/T 48009 的规定。
- 2.1.31 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	具有产品应有的色泽	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、
滋味与气味	有产品应有的气味和滋味，无异味	

性状	具有产品应有的性状	色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
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
水分，%	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：* 铅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的产品； 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

即食类产品的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 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：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。 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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检测项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、小麦粉、生活饮用水为主要原料，经挑选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉，发酵制曲；添加西瓜（经清洗、去皮、切块）、花生、白砂糖、冰糖、大豆油、食用盐、辣椒、味精（谷氨酸钠）、豌豆、大豆、芝麻、腰果、葵花籽、藤椒、花椒、菜籽油、藤椒油、芝麻油（香油）、菠菜粉、牛肉、麦芽糊精、鸡精调味料、牛肉调味粉、牛肉汁、葱、姜、洋葱、大蒜、白酒、酿造酱（黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱中一种或几种）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、焦糖色、辣椒红、麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、碳酸钙中一种或几种）、食品用香精中几种；经配料、混合、晾晒或不晾晒、加料炒制或不炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食和非即食半固态复合调味酱。

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，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。

河南酱元堂食品有限公司