



412671S-2026



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0010S-2026

风味酱调味料（半固态复合调味料）

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：陈志锋、袁小涛、李丹、曹小鹤、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0010S-2024（备案号：412756S-2024）。

H N
Q B

风味酱调味料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味酱调味料（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、郫县豆瓣、辣椒酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、番茄酱、大豆、胡萝卜、腐乳、香辛料或粉【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、韭葱、豆蔻、香豆蔻、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、阴香、枫茅、小豆蔻、刺柏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、胡麻、蒙百里香、百里香、香旱芹、香莢兰、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、木姜子、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、蒟蒻、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、迷迭香、芫荽、调料九里香、香椿中的一种或几种】、植物油【大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油（香油）、葵花籽油、玉米油、棕榈油、油茶籽油、橄榄油、亚麻籽油、椰子油、稻米油中的一种或几种】、食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、鹿肉（人工养殖）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、鸡枞菌、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、蛹虫草（虫草花）、姬松茸、榆黄菇、鸡油菌、茶树菇、松口蘑（松茸）、榛蘑、大球盖菇、香菇、平菇、花菇、松露、木耳、银耳、金顶蘑、竹荪、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、绣球菌中的一种或几种】、酱腌菜（酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜、糟渍菜中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加豆豉、复合调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、排骨粉调味料、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糊精、麦芽糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、果葡糖浆、调味料酒、黄酒、清香型白酒、浓香型白酒、酱香型白酒、食用酒精、全脂乳粉、食糖（白砂糖、赤砂糖、冰糖、红糖、绵白糖）、蜂蜜、核桃仁、芝麻、花生、玉米、鸡蛋、食用葡萄糖、调味生鱼干、酵母加工制品（酵母抽提物、核苷酸型酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物中的一种或几种）、豆腐渣、番茄、贡菜、西瓜、菠萝、百香果、柠檬、梨、菠菜粉、党参、黄芪、山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮（陈皮）、当归、山楂、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、枣、木瓜、白果、黄精、紫苏、茯苓、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、辣椒红、柠檬酸、姜黄、黄原胶、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、红曲红、红曲米、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、赤藓糖醇、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、迷迭香提取物、乳酸链球菌素、柠檬黄、亮蓝中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经挑选、清洗或不清洗、斩切或不斩切、粉碎或不粉碎、配制、熬制、冷却、灌装、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风味酱调味料（半固态复合调味料）。

产品根据原料中油脂成分含量不同分为：含油型风味酱调味料（半固态复合调味料）（油脂成分>10%）和非含油型风味酱调味料（半固态复合调味料）（油脂成分≤10%）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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 的规定。

2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.7 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。

2.1.8 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 党参、黄芪、山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮(陈皮)、当归、山楂、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、枣、木瓜、白果、黄精、紫苏、茯苓应符合《中华人民共和国药典》。

2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。

2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.24 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.28 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.35 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.39 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.40 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.41 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.57 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.59 鹿肉应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.60 豆腐渣应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.61 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.62 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.63 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.64 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.65 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.66 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.69 赤藓糖醇符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.70 焦糖色符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.72 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.73 酱香型白酒应符合 GB/T 10781.4 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.74 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.75 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.76 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.77 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.78 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.79 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.80 番茄、西瓜、菠萝、百香果、柠檬、梨、应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.81 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.82 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.83 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.84 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.85 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.87 贡菜应符合 GB/T 29564 的规定。
- 2.1.87 菠菜粉应符合 GB/T 29602 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	GB 31644

色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
		^a 含油型	非含油型	
水分，g/100g	≤	40.0	80.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	25.0		GB 5009.44
^b 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	—	GB 5009.229
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
^c 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
^d β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0		GB 5009.83
^d 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25		GB 5009.298
^d 亮蓝，g/kg	≤	0.5		GB 5009.35
^d 柠檬黄，g/kg	≤	0.5		GB 5009.35
^d 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯），g/kg	≤	2.0		GB 5009.263

注：* 该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a 指产品中脂肪含量大于10%的风味酱调味料（半固态复合调味料）。

b 使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用。

C 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

d 仅限添加此类添加剂的产品检验。

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

即食风味酱调味料（半固态复合调味料）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：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 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；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、水分、酸价[仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的风味酱调味料（半固态复合调味料），且使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型风味酱调味料（半固态复合调味料），此项不适用]、过氧化值 [仅适用于产品中脂肪含量大于10%的风味酱调味料（半固态复合调味料）]、食用盐、菌落总数(仅适用于即食类产品)、大肠菌群(仅适用于即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、郫县豆瓣、辣椒酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、番茄酱、大豆、胡萝卜、腐乳、香辛料或粉【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、韭葱、豆蔻、香豆蔻、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、阴香、枫茅、小豆蔻、刺柏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、胡麻、蒙百里香、百里香、香旱芹、香莢兰、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、木姜子、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、蒔萝、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、迷迭香、芫荽、调料九里香、香椿中的一种或几种】、植物油【大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油（香油）、葵花籽油、玉米油、棕榈油、油茶籽油、橄榄油、亚麻籽油、椰子油、稻米油中的一种或几种】、食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、鹿肉（人工养殖）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、鸡枞菌、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、蛹虫草（虫草花）、姬松茸、榆黄菇、鸡油菌、茶树菇、松口蘑（松茸）、榛蘑、大球盖菇、香菇、平菇、花菇、松露、木耳、银耳、金顶蘑、竹荪、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、绣球菌中的一种或几种】、酱腌菜（酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜、糟渍菜中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加豆豉、复合调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、排骨粉调味料、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糊精、麦芽糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、果葡糖浆、调味料酒、黄酒、清香型白酒、浓香型白酒、酱香型白酒、食用酒精、全脂乳粉、食糖（白砂糖、赤砂糖、冰糖、红糖、绵白糖）、蜂蜜、核桃仁、芝麻、花生、玉米、鸡蛋、食用葡萄糖、调味生鱼干、酵母加工制品（酵母抽提物、核苷酸型酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物中的一种或几种）、豆腐渣、番茄、贡菜、西瓜、菠萝、百香果、柠檬、梨、菠菜粉、党参、黄芪、山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮（陈皮）、当归、山楂、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、枣、木瓜、白果、黄精、紫苏、茯苓、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、辣椒红、柠檬酸、姜黄、黄原胶、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、红曲红、红曲米、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、赤藓糖醇、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、迷迭香提取物、乳酸链球菌素、柠檬黄、亮蓝中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经挑选、清洗或不清洗、斩切或不斩切、粉碎或不粉碎、配制、熬制、冷却、灌装、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风味酱调味料（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 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的依据。

本产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司

H N

Q B