



412668S-2026



洛阳豫香斋食品有限公司企业标准

Q/LYXZ 0001S-2026

半固态复合调味酱

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

洛阳豫香斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳豫香斋食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：姬鹏飞。

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。

本标准适用于以下几种工艺生产的半固态复合调味酱：

蒜香辣椒酱：以辣椒、大蒜为主要原料，添加熟油（食用植物油经加热、冷却）、食用盐、白砂糖、白醋、姜、味精、鸡精、白酒中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

川油辣椒酱：以辣椒为主要原料，添加食用盐、白砂糖、生姜、大蒜、红花椒、青花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、白芝麻、食用植物油、味精、白酒、料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

七彩辣椒酱：以红线辣椒、青线辣椒、黄彩椒、橙彩椒、小米辣为主要原料，加入料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用盐、白砂糖、白醋、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

香菇杂拌酱：以新鲜香菇、红线辣椒、青线辣椒、鲜豌豆为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用盐、白砂糖、白醋、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

香菇牛肉酱：以新鲜香菇、牛后腿肉、红线辣椒、青线辣椒为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

松茸五仁酱：以新鲜松茸、红线辣椒、青线辣椒为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤）、花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁、白芝麻、核桃仁、食用盐、白砂糖、酿造酱油、生姜、大蒜、红花椒、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

银鱼酱（半固态复合调味酱）：以淡水银鱼、新鲜红线辣椒、青线辣椒为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

梨酱（半固态复合调味酱）：以梨酱为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤）、食用盐、白砂糖、味精、蒜、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

西瓜酱豆（半固态复合调味酱）：以西瓜酱豆为主要原料，添加料油（香辛料经油炸、过滤）、食用盐、白砂糖、味精、白酒、蒜、姜、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、彩椒、香菇、豌豆、松茸、生姜、大蒜应清洁无污染、并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 淡水银鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 红花椒、青花椒、八角、桂皮、香叶、白芝麻、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 葵花籽仁、花生仁、南瓜子仁、白芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 梨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 西瓜酱豆应符合 GB 31644 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	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，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	≤ 10	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^c 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于以牛肉为主料的产品。 c 仅适用于以牛肉为主料的产品。					

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以下几种工艺生产的半固态复合调味酱：

蒜香辣椒酱：以辣椒、大蒜为主要原料，添加熟油（食用植物油经加热、冷却）、食用盐、白砂糖、白醋、姜、味精、鸡精、白酒中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

川油辣椒酱：以辣椒为主要原料，添加食用盐、白砂糖、生姜、大蒜、红花椒、青花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、白芝麻、食用植物油、味精、白酒、料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

七彩辣椒酱：以红线辣椒、青线辣椒、黄彩椒、橙彩椒、小米辣为主要原料，加入料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用盐、白砂糖、白醋、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

香菇杂拌酱：以新鲜香菇、红线辣椒、青线辣椒、鲜豌豆为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用盐、白砂糖、白醋、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

香菇牛肉酱：以新鲜香菇、牛后腿肉、红线辣椒、青线辣椒为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

松茸五仁酱：以新鲜松茸、红线辣椒、青线辣椒为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤）、花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁、白芝麻、核桃仁、食用盐、白砂糖、酿造酱油、生姜、大蒜、红花椒、食用植物油、味精、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

银鱼酱（半固态复合调味酱）：以淡水银鱼、新鲜红线辣椒、青线辣椒为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、生姜、大蒜、红花椒、白芝麻、葵花籽仁、食用植物油、味精、白酒、料油（香辛料经植物油油炸、过滤、添加白芝麻、葵花籽仁油炸、冷却）、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制、冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

梨酱（半固态复合调味酱）：以梨酱为主要原料，添加料油（香辛料经植物油油炸、过滤）、食用盐、白砂糖、味精、蒜、白酒、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

西瓜酱豆（半固态复合调味酱）：以西瓜酱豆为主要原料，添加料油（香辛料经油炸、过滤）、食用盐、白砂糖、味精、白酒、蒜、姜、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油中的几种，经原辅料预处理、炒制或不炒制、冷却或不冷却、混合搅拌、包装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

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，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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B