

Q/DZSM

陕西东震商贸有限公司企业标准

Q/DZSM 0003S—2026

代替Q/DZSM 0003S—2024

半固体（酱）调味料



Q/610000-01898S-2026
备案日期 20260721

2026-06-01 发布

2026-07-12 实施

陕西东震商贸有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准代替了Q/DZSM 0003S—2024。

本标准同Q/DZSM 0003S—2024相比，主要区别如下：

- 修订了理化指标；
- 规范性引用文件进行更新。

本标准由陕西东震商贸有限公司修订。

本标准主要修订人：李东震。

本标准批准人：李东震。

本标准历次版本发布情况为：

- Q/DZSM 0003S—2024；

半固体（酱）调味料

1 范围

本标准规定了半固体（酱）调味料的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别选用芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生仁（米）为原料，选用葵花籽仁、黄豆、食用植物油（大豆油或菜籽油或棉籽油或米糠油或玉米油）、起酥油、花生蛋白粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、方便面、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、葱油、香辛料、蚝油、鸡精调味料、韭花酱、豆腐乳、酱油、食醋、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾为辅料，经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮或不脱皮、研磨、配料、混合搅拌或混合、加热熟化或不加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装等工艺制成的半固体（酱）调味料（又称为火锅蘸酱）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB/T 1532	花生
GB/T 1535	大豆油（含第1号修改单）
GB/T 1536	菜籽油（含第1号修改单）
GB/T 1537	棉籽油
GB 1886. 27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886. 65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886. 83	食品安全国家标准 食品添加剂 铵磷脂
GB 1886. 178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886. 238	食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
GB 1886. 358	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB 1886. 39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋

GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB/T 5461		食用盐
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8883		食用小麦淀粉
GB/T 8885		食用玉米淀粉
GB/T 10004		包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 11761		芝麻
GB/T 11764		葵花籽
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691		香辛料调味品通用技术条件
GB 17400	食品安全国家标准	方便面

GB/T 19111	玉米油（含第1号修改单）
GB/T 19112	米糠油（含第1号修改单）
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30607	食品安全国家标准 食品添加剂 酶解大豆磷脂
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 38069	起酥油（含第1号修改单）
LS/T 3220	芝麻酱
NY/T 1067	食用花生
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
SB/T 10170	腐乳
SB/T 10371	鸡精调味料
SC/T 3601	蚝油
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

根据配料和工艺的不同，产品可分为芝麻酱（又称纯芝麻酱、包括黑芝麻酱、白芝麻酱）、芝麻调味酱（又称芝麻调和酱、芝麻花生酱、混合型小磨麻酱、风味芝麻酱、混合芝麻酱、复合芝麻酱、包括混合黑芝麻酱）、花生酱（又称纯花生酱）、花生调味酱〔又称混合花生酱、调和型花生酱、复合型花生酱、花生芝麻酱（按比例含量不同，80%花生、20%芝麻的又称二八酱）〕。

3.1 芝麻酱

芝麻酱是以芝麻（白芝麻或黑芝麻）为原料，经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨、灌装、包装等工艺制成的芝麻酱。

3.2 芝麻调味酱

芝麻调味酱是以芝麻（白芝麻或黑芝麻）为主要原料，选用花生仁（米）、葵花籽仁、黄豆、食用植物油（大豆油或菜籽油或棉籽油或米糠油或玉米油）、起酥油、花生蛋白粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、方便面、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、葱油（食用调味油）、香辛料、蚝油、鸡精调味料、韭花酱、豆腐乳、酱油、食醋、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾为辅料，芝麻经

筛选、清洗、炒制、冷却、研磨制成芝麻酱，花生仁（米）经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨制成花生酱，葵花籽仁经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨制成葵花籽酱，黄豆经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、，研磨制成黄豆酱，然后经配料、混合搅拌、加热熟化或不加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装制成的芝麻调味酱，或者将熟芝麻和辅料混合、研磨、加热熟化或不加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装制成的芝麻调味酱。

3.3 花生酱

花生酱是以花生仁（米）为原料，经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨、灌装、包装等工艺制成的花生酱。

3.4 花生调味酱

花生调味酱是以花生仁（米）为主要原料，选用芝麻、葵花籽仁、黄豆、食用植物油（大豆油或菜籽油或棉籽油或米糠油或玉米油）、起酥油、花生蛋白粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、方便面、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾为辅料，花生仁（米）经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨制成花生酱，芝麻经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨制成芝麻酱，葵花籽仁经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨制成葵花籽酱，黄豆经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨制成黄豆酱，然后经配料、混合搅拌、加热熟化或不加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装制成的花生调味酱，或者将脱皮熟花生仁（米）和辅料混合、研磨、加热熟化或不加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装制成的花生调味酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.2 花生仁（米）：应符合 GB/T 1532 或 NY/T 1067 的规定。
- 4.1.3 葵花籽仁：应符合 GB/T 11764 的规定。
- 4.1.4 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.5 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.6 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.7 棉籽油：应符合 GB/T 1537 的规定。
- 4.1.8 米糠油：应符合 GB/T 19112 的规定。

- 4.1.9 玉米油：应符合 GB/T 19111 的规定
- 4.1.10 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 4.1.11 花生蛋白粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.12 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.13 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.14 方便面：应符合 GB 17400 的规定。
- 4.1.15 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.16 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.17 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.18 葱油：应符合附录 B 的规定。
- 4.1.19 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.20 蚝油：应符合 SC/T 3601 的规定。
- 4.1.21 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.22 韭花酱：应符合附录 C 的规定。
- 4.1.23 豆腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.1.24 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.25 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.26 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.27 复配水分保持剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.28 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。
- 4.1.29 磷脂：应符合 GB 1886.238 或 GB 1886.358 或 GB 30607 或 GB 1886.83 的规定。
- 4.1.30 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的规定。
- 4.1.31 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.32 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.33 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.34 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	芝麻酱	芝麻调味酱	花生酱	花生调味酱
色 泽	呈土黄色至棕褐色，黑芝麻酱为纯黑色	呈乳黄色或棕黄色或棕褐色，黑芝麻调味酱为纯黑色或黑褐色	呈金黄色至褐黄色	呈乳黄色或棕黄色或棕褐色
滋味、气味	具有浓郁的熟芝麻香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	具有熟芝麻香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	具有浓郁的花生香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	具有花生和芝麻的香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味
组织状态	浓稠状酱体，允许有油脂析出	不流动的软膏状均匀酱体，允许有油脂析出	浓稠状酱体，可有油脂析出	不流动的软膏状均匀酱体，允许有微量油脂析出
杂 质	无正常视力可见的外来异物			

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	芝麻酱	芝麻调味酱	花生酱	花生酱调味酱
水分/(%)	≤ 1.0	6.0	1.5	6.0
灰分/(%)	≤ —	—	3.0	5.0
蛋白质/(%)	≥ —	—	25.0	12.5
脂肪/(%)	≥ 50.0	25.0	40.0	20.0
含砂量/(%)	≤ 0.040	—	—	—
细度(通过孔径 0.30mm 标准铜筛)/(%)	≥ 97.0	90.0	98.0	91.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤ 5.0	20		
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5.0		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.5		
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	—	0.5	—
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ —	0.1	—	0.1
山梨酸/(g/kg)	≤ —	1.0	—	1.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.9		
注：1、划“—”代表该项目不作检验。				
2、根据 GB 2761—2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》，花生及其制品的黄曲霉毒素 B ₁ 限量值为 20 μ g/kg，因此，配料中有花生的产品，黄曲霉毒素 B ₁ 限量值为 20 μ g/kg，其他产品为 5.0 μ g/kg				

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数 ^a /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	1000
注：a 仅限于芝麻调味酱、花生酱、花生调味酱检验此项目，芝麻酱不检验此项目。				

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

4.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量被测样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平，在自然光线下，观察样品的色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，尝其滋味。芝麻酱感官检验也可以按 LS/T 3220 中附录 A 执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。

- 5.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 5.2.4 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。
- 5.2.5 细度：按 LS/T 3220 中附录 B 规定的方法测定。
- 5.2.6 含砂量：按 LS/T 3220 中附录 B 规定的方法测定。
- 5.2.7 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。
- 5.2.8 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。
- 5.2.9 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。
- 5.2.10 总砷、无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 5.2.11 山梨酸：按 GB 5009.28 规定的方法测定。
- 5.2.12 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

- 5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法测定。
- 5.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 5.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 5.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。
- 5.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线加工的同一品种、同一规格的产品为一检验批次。

6.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200瓶，抽样数量为12瓶，抽样总质量不得少于2kg，其中6瓶用于检验，6瓶用于留样。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目感官要求、水分、酸价、过氧化值、脂肪、细度、菌落总数、大肠菌群和净含量。其中，芝麻酱的出厂检验项目不包括菌落总数。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准 4.2~4.5 规定的全部项目。

1.1.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签：应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标志：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.13 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 或 GB/T 21302 的规定，产品内包装用塑料瓶应符合 GB 4806.7 的规定，产品内包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 或 QB/T 4594 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，产品不得直接接触地面、墙面，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本标准规定的条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为18个月。



附 录 A
(规范性附录)
花生蛋白粉的质量要求

A. 1 感官要求

应符合表A. 1的规定。

表 A. 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈白色或类白色
组织状态	干燥粉末状，无结块
气味、滋味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A. 2 理化指标

应符合表A. 2 的规定。

表 A. 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
脂肪/(g/100g)	≤ 10.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 60.0

附 录 B
(规范性附录)
葱油的质量要求

B. 1 感官要求

应符合表B. 1的规定。

表 B. 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有葱油应有的色泽
组织状态	透明，允许微浊
气味、滋味	具有葱油固有的香味，口感良好，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

B. 2 理化指标

应符合表B. 2 的规定。

表 B. 2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 0.80
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值/(g/100g)	≥ 0.25

附 录 C
(规范性附录)
韭花酱的质量要求

C.1 感官要求

应符合表C.1的规定。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅绿色至墨绿色
气味、滋味	具有韭花酱的滋味和气味，风味纯正，无不良滋味、气味
组织状态	半固态
杂质	无肉眼可见外来杂质

C.2 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 70.0
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 20.0
氨基酸态氮/(g/kg)	≥ 0.1