



411573S-2023



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

河南久居香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南久居香调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、李高明、杜林繁、袁洋、邱方方。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJT 0002S-2021（备案号：412949S-2021）。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油的一种或几种）、鲜/冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、醪糟（米酒）、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽、核桃仁、小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、黄糖（黄冰糖）、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、山楂浓浆、苹果浓浆、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、柠檬汁、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、火锅底料（外购）、海鲜酱（外购）、排骨酱（外购）、柱侯酱（外购）、沙茶酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、香菇酱（外购）、赤味增（复合调味料）（外购）、本味淋（复合调味料）（外购）、风味调味酱（外购）中的一种或几种，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、诱惑红（蛋黄酱、沙拉酱除外）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸

二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、搅拌熬制或炒制、灌装、包装加工而成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。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分为即食类半固态复合调味料、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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 醪糟（米酒）GB 2758 的规定。
- 2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 芝麻、花生仁、紫苏籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 白砂糖、冰糖、绵白糖、黄糖（黄冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 山楂浓浆、苹果浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.26 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 苹果醋、柠檬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.30 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 虾粉、虾油、虾酱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.38 火锅底料、海鲜酱、排骨酱、柱侯酱、沙茶酱、蒜蓉酱、香菇酱、赤味增（复合调味料）、本味淋（复合调味料）、风味调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.42 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.57大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.58八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.59黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.60辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.61花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.62 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.635'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.64琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.655'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.66甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.67L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.68谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.69乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.72柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.75姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.76姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.77天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.78 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.79诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.80阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.81甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.82安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.83甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.86维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.87乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.88山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.89苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.90乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.91双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.92脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味,或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 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
^b 无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^c 诱惑红, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^c 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^c 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^c 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^c 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或GB 5009.278
^c 双乙酸钠，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^e 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
^f 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于添加虾粉、虾油、虾酱的产品）	GB 5009.17

注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含山楂浓浆、苹果浓浆、番茄粉、酱腌菜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄调味酱、酿造食醋、苹果醋、柠檬汁、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸的产品；

b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；

c仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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；

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品；

e仅适用于添加山楂浓浆、苹果浓浆、山楂、苹果醋的产品。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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：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，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、过氧化值（仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品）、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。型式检验按国家相关规定执行。

H—N

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油的一种或几种）、鲜/冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、醪糟（米酒）、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽、核桃仁、小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、黄糖（黄冰糖）、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、山楂浓浆、苹果浓浆、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、柠檬汁、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、火锅底料（外购）、海鲜酱（外购）、排骨酱（外购）、柱侯酱（外购）、沙茶酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、香菇酱（外购）、赤味增（复合调味料）（外购）、本味淋（复合调味料）（外购）、风味调味酱（外购）中的一种或几种，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、诱惑红（蛋黄酱、沙拉酱除外）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、搅拌熬制或炒制、灌装、包装加工而成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。

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，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。

本标准不含水产调味品。

河南久居香调味品有限公司

H N

Q B