



411000S-2024



河南省佳缘香食品有限公司企业标准

Q/HJYX 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

河南省佳缘香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省佳缘香食品有限公司起草并提出。
本标准主要起草人：李博。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、畜禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉、猪骨、猪排骨、牛骨中的一种或几种，经预处理）、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、香葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、薄荷、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌中的一种或几种）、白芷、当归、枸杞、孜然、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐、水、小麦粉、山梨酸钾)、豆豉、辣椒酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、老抽酱油、酿造食醋、米醋、香醋、蚝油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、麦芽糊精、果葡糖浆、火腿、鸡骨素（鸡骨、酵母抽提物、食盐、味精、白砂糖、水、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠）、骨汤调味料(猪骨、猪骨油、食用盐、香辛料)、螺蛳膏[螺蛳肉、食用盐、姜、味精、白砂糖、水、淀粉、红洋葱、食品用香精、香辛料、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）]、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡酸菜、泡野山椒、泡红椒、榨菜、酸菜、泡蒜、酸笋、泡小米辣、剁辣椒、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、芽菜、青辣椒、南瓜、芝麻、花生、花生酱、干贝、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、猪骨高汤调味料(猪骨，水，食用猪油，味精，乙酰化双淀粉己二酸酯，香辛料，L-丙氨酸，琥珀酸二钠，5'-呈味核苷酸二钠，黄原胶，山梨酸钾)、鸡汤调味料(鸡肉、鸡油、水、食用盐、香辛料)、生活饮用水中的几种为主要原料，添加猪骨抽提物、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、羊骨抽提物、猪骨原汤、鸡骨原汤、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、螺蛳粉风味酱复合调味料、酱卤浓缩膏复合调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、鲜味调味料、浓缩鱼汤调味料、南乳汁调味料、食用葡萄糖、冰糖、黄酒、速溶椰子粉、柠檬调味汁、虾粉、料酒、肉膏调味料、浓香型白酒、清酒、南瓜粉、蛋黄粉、猪骨油、藤椒油、冰糖、乙基麦芽酚、食用大豆组织蛋白、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、单，双甘油脂肪酸酯、甘氨酸（增味剂）、抗坏血酸钠、海藻糖、海藻酸丙二醇酯、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、红曲米、红曲红、辣椒红、日落黄、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混匀、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、经灌装、杀菌或不杀菌、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半固态复合调味料。

产品按照食用方式不同分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪骨油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 畜禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉、猪骨、猪排骨、牛骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、香葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、薄荷、迷迭香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、当归、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、黑虎掌菌、松茸、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.9 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油、老抽酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋、米醋、香醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 鱼露应符合 GB10133 的规定。
- 2.1.24 鸡骨素、骨汤调味料、螺蛳膏、猪骨高汤调味料、鸡汤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡酸菜、泡野山椒、泡红椒、榨菜、酸菜、泡蒜、酸笋、泡小米辣、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.28 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 芽菜、青辣椒、南瓜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.33 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.37 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.38 猪骨抽提物、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、羊骨抽提物、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、猪骨原汤、鸡骨原汤、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40 螺蛳粉风味酱复合调味料、酱卤浓缩膏复合调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、鲜味调味料、浓缩鱼汤调味料、南乳汁调味料、柠檬调味汁、虾粉、肉膏调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.44 速溶椰子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.45 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.46 浓香型白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.47 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.48 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.49 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 藤椒油、木姜子油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 食用大豆组织蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.63 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.69 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.70 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.71 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.72 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.73 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.74 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.75 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.76 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.77 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.78 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.80 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.81 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.82 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.83 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.84 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.85 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.86 食用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样

色泽	具有原料、辅料混合加工后特有的色泽	品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气、滋味	具有原辅料固有的气、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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 298
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0. 075	GB 5009. 278
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 191
氨基酸态氮 ^d (以 N 计), g/100g	≥ 0. 05	GB 5009. 235
^e 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11

注：*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检验；
b 仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。
c 仅适用于添加水解植物蛋白的产品检验。
d 仅限于添加酱油、酱、豆酱为主原料且不含油的产品。
e 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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

即食产品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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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。					
b：不适用于以发酵制品（如发酵酱类）为主要原料，且后序无杀菌（熬制或炒制）工艺的产品。					

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[仅适用于含油型产品。其中使用发酵型配料（如：豆酱、面酱、豆豉等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用]、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数[仅适用于即食产品，且不是以发酵制品（如发酵酱类）为主要原料，且后序无杀菌（熬制或炒制）工艺的产品]、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、畜禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉、猪骨、猪排骨、牛骨中的一种或几种，经预处理）、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、香葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、薄荷、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌中的一种或几种）、白芷、当归、枸杞、孜然、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐、水、小麦粉、山梨酸钾)、豆豉、辣椒酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、老抽酱油、酿造食醋、米醋、香醋、蚝油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、麦芽糊精、果葡糖浆、火腿、鸡骨素（鸡骨、酵母抽提物、食盐、味精、白砂糖、水、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠）、骨汤调味料(猪骨、猪骨油、食用盐、香辛料)、螺蛳膏[螺蛳肉、食用盐、姜、味精、白砂糖、水、淀粉、红洋葱、食品用香精、香辛料、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）]、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡酸菜、泡野山椒、泡红椒、榨菜、酸菜、泡蒜、酸笋、泡小米辣、剁辣椒、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、芽菜、青辣椒、南瓜、芝麻、花生、花生酱、干贝、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、猪骨高汤调味料(猪骨，水，食用猪油，味精，乙酰化双淀粉己二酸酯，香辛料，L-丙氨酸，琥珀酸二钠，5'-呈味核苷酸二钠，黄原胶，山梨酸钾)、鸡汤调味料(鸡肉、鸡油、水、食用盐、香辛料)、生活饮用水中的几种为主要原料，添加猪骨抽提物、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、羊骨抽提物、猪骨原汤、鸡骨原汤、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、螺蛳粉风味酱复合调味料、酱卤浓缩膏复合调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、鲜味调味料、浓缩鱼汤调味料、南乳汁调味料、食用葡萄糖、冰糖、黄酒、速溶椰子粉、柠檬调味汁、虾粉、料酒、肉膏调味料、浓香型白酒、清酒、南瓜粉、蛋黄粉、猪骨油、藤椒油、冰糖、乙基麦芽酚、食用大豆组织蛋白、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、单，双甘油脂肪酸酯、甘氨酸（增味剂）、抗坏血酸钠、海藻糖、海藻酸丙二醇酯、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、红曲米、红曲红、辣椒红、日落黄、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混匀、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、经灌装、杀菌或不杀菌、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