



413015S-2025



商丘市财治食品有限公司企业标准

Q/SCS 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

商丘市财治食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市财治食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市财治食品有限公司。

本标准主要起草人：赵世斌、耿姝凤。

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(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、(食用)葡萄糖、麦芽糖、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、(大)葱、香葱、(生)姜、大蒜(粉)、酿造酱油(含焦糖色)、蚝油、花椒油、辣椒油、牛肉、猪肉、牛骨、猪骨、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、(郫县)豆瓣酱、海鲜酱、辣椒、洋葱、香菇、草菇、杏鲍菇、酿造食醋、调味料酒、白酒、生活饮用水、咖喱粉、小麦粉、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料【花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料,添加或不添加(食用)玉米淀粉、辣椒粉、复合调味料【牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、牛肉抽提物、牛肉粉、酱油粉、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、香辛料【花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种,经前处理或不处理、配料、炒制、灌装、封口、包装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。

根据原料及工艺不同可分为:即食类产品、非即食类产品。

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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5 复合调味料、海鲜酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.9 (食用)葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.11 白胡椒粉应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 黑胡椒粉应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

- 2.1.14（郫县）豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.15香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16（食用）玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.17大蒜粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.18姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.19洋葱粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.20咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.21生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.22辣椒、洋葱应干净、清洁，无污染，无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.23酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.24蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.25酿造酱油（含焦糖色）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.26牛肉、猪肉、牛骨、猪骨应符合GB 2707的规定。
- 2.1.27（大）葱、香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.28（生）姜符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.29大蒜符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.30辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.31黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 2.1.32甜面酱应符合SB/T 10296的规定。
- 2.1.33豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.34酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.35香菇、草菇、杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.36麦芽糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.37调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.38白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.39花椒油、辣椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.40谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.41辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.42辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.43食品用香精应符合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	酱状，固液混合物，允许固液分层	从样品中取出适量，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
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
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 仅适用于油脂添加量>10%的半固态复合调味料，其中，酸价不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品。

2.4微生物限量

即食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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB 4789.22 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于油脂添加量>10%的半固态复合调味料，其中，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品除外】、过氧化值【仅适用于油脂添加量>10%的半固态复合调味料】、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

H A N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、(食用)葡萄糖、麦芽糖、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、(大)葱、香葱、(生)姜、大蒜(粉)、酿造酱油(含焦糖色)、蚝油、花椒油、辣椒油、牛肉、猪肉、牛骨、猪骨、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、(郟县)豆瓣酱、海鲜酱、辣椒、洋葱、香菇、草菇、杏鲍菇、酿造食醋、调味料酒、白酒、生活饮用水、咖喱粉、小麦粉、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料,添加或不添加(食用)玉米淀粉、辣椒粉、复合调味料【牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、牛肉抽提物、牛肉粉、酱油粉、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种,经前处理或不处理、配料、炒制、灌装、封口、包装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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

商丘市财治食品有限公司

QB