



413124S-2025



新乡市钱乙食品科技有限公司企业标准

Q/XQY 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

新乡市钱乙食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市钱乙食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:刘迎熹、王高园、刘迎灿、冯玉龙。

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。

本标准适用于以生活饮用水、大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、椰子油、葵花籽油、亚麻籽油、橄榄油、蚝油、猪油、牛油、脱水大蒜、酱油、食醋、果葡糖浆、豆瓣酱、豆豉、番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、虾酱、鱼肉酱、芝麻酱、花生酱、辣椒、黄豆、黑豆、西瓜、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种）、香辛料（白胡椒、藤椒、麻椒、洋葱、八角、花椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然中的一种或几种）、芥末、奇亚籽、黑芝麻、白芝麻、花生、南瓜籽仁、葵花籽仁、白芷、杏仁、桑叶、紫苏、荷叶、栀子、甘草、百合、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、大枣、桂圆、枸杞子、蔬菜（大蒜、葱白、白萝卜、胡萝卜、芋头、白菜、芥菜中的一种或几种）、水果（菠萝、猕猴桃、苹果、梨、雪梨、桃、水蜜桃、荔枝、西梅、杨梅、芭乐、金桔、柑橘、芒果、草莓、蓝莓、树莓、青梅、葡萄、提子、百香果、凤梨、柠檬、椰果、牛油果、橙子、奇异果、桑葚、酸梅、山楂、哈密瓜、樱桃、蔓越莓、火龙果、无花果、红枣、枇杷、柚子、木瓜、哈密瓜中的一种或几种）、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、库拉索芦荟凝胶、咖喱、黄姜、青椒、香菜、食用菌【香菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡枞菇、松茸、牛肝菌、口蘑、金针菇、银耳、茶树菇、羊肚菌、竹荪、猴头菇、双孢蘑菇、松露（黑松露、白松露）中的一种或几种】、白酒（浓香型白酒、酱香型白酒）、料酒、鱼露、柑橘纤维、膨化豆制品、小麦粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、蜂蜜、冰糖、味精、鸡精调味料、大豆膳食纤维粉、麦芽糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（不适用于沙拉酱）、日落黄、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、配料、熬制、灌装、密封、加热杀菌、冷却、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。

根据原辅料及食用方法不同产品可分为：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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464、GB 2716 的规定。

2.1.5 亚麻籽油应符合 GB/T 8235、GB 2716 的规定。

- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347、GB 2716 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 脱水大蒜应符合 GH/T 1388 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.15 鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、虾酱、鱼肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.18 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.21 蔬菜、水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，无病虫害。
- 2.1.22 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 十三香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.28 大豆膳食纤维粉 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖 GB/T 20882.1 或 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.39 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.49 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.50 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.51 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.52 咖喱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.53 黄姜、青椒、香菜应清洁、卫生，无污染，无病虫害、无杂质。
- 2.1.54 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.55 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.56 白酒（浓香型白酒、酱香型白酒）应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.57 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.58 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.59 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.60 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.61 玉米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.63 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.64 白芷、杏仁、桑叶、紫苏、荷叶、栀子、甘草、菊花、百合、金银花、陈皮（橘皮）、大枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典（2025 版）一部的规定。
- 2.1.65 玫瑰茄（洛神花）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.66 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.67 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.68 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.69 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.70 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.71 花生应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。

2.1.72 南瓜籽仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.73 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.74 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.75 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	半固态酱状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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，允许有少量原料物质沉淀	

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
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 16.0	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
^b 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b 诱惑红，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^b 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
<p>注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加食用油的产品检验，使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆豉）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）的酸价不适用。</p> <p>b 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；</p> <p>c 适用于添加苹果、山楂的产品检验。</p>			

2.4 微生物限量

即食半固态复合调味料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 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

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、食用盐、菌落总数（仅限即食半固态复合调味料）、大肠菌群（仅限即食半固态复合调味料），型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、椰子油、葵花籽油、亚麻籽油、橄榄油、蚝油、猪油、牛油、脱水大蒜、酱油、食醋、果葡糖浆、豆瓣酱、豆豉、番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、鸡肉酱、牛肉酱、海鲜酱、虾酱、鱼肉酱、芝麻酱、花生酱、辣椒、黄豆、黑豆、西瓜、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种）、香辛料（白胡椒、藤椒、麻椒、洋葱、八角、花椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然中的一种或几种）、芥末、奇亚籽、黑芝麻、白芝麻、花生、南瓜籽仁、葵花籽仁、白芷、杏仁、桑叶、紫苏、荷叶、栀子、甘草、百合、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、大枣、桂圆、枸杞子、蔬菜（大蒜、葱白、白萝卜、胡萝卜、芋头、白菜、芥菜中的一种或几种）、水果（菠萝、猕猴桃、苹果、梨、雪梨、桃、水蜜桃、荔枝、西梅、杨梅、芭乐、金桔、柑橘、芒果、草莓、蓝莓、树莓、青梅、葡萄、提子、百香果、凤梨、柠檬、椰果、牛油果、橙子、奇异果、桑葚、酸梅、山楂、哈密瓜、樱桃、蔓越莓、火龙果、无花果、红枣、枇杷、柚子、木瓜、哈密瓜中的一种或几种）、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、库拉索芦荟凝胶、咖喱、黄姜、青椒、香菜、食用菌【香菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡枞菇、松茸、牛肝菌、口蘑、金针菇、银耳、茶树菇、羊肚菌、竹荪、猴头菇、双孢蘑菇、松露（黑松露、白松露）中的一种或几种】、白酒（浓香型白酒、酱香型白酒）、料酒、鱼露、柑橘纤维、膨化豆制品、小麦粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、蜂蜜、冰糖、味精、鸡精调味料、大豆膳食纤维粉、麦芽糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（不适用于沙拉酱）、日落黄、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、配料、熬制、灌装、密封、加热杀菌、冷却、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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市钱乙食品科技有限公司