



413266S-2025



河南食味臻农业科技有限公司企业标准

Q/HSWZ 0006S-2025

# 半固态复合调味料

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南食味臻农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南食味臻农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南食味臻农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张长伟。

HN  
QB

# 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、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、核桃油、亚麻籽油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸭油中的一种或几种）、食用植物调和油、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、糖蒜、苹果、梨、柠檬、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、番茄罐头、豆豉、豆瓣酱（郫县豆瓣）、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡粉调味料、鸡汁调味料、扇贝浓缩汁、鸡肉粉调味料、香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、藤椒、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精调味料、味精、食用盐中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、木姜子油、蚝油、酵母抽提物、白酒、黄酒、料酒、食用淀粉、水解大豆蛋白粉、腐乳、芝麻、黄豆、花生仁、陈皮、洋葱、葱、蒜、豆蔻、砂仁、桂皮、肉桂、小豆蔻、小茴香、草果、丁香、白芷、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拔、高良姜、甘草、八角、干姜、香茅、罗汉果、紫苏、栀子、香辛料粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、芥末、当归、咖喱粉、番茄粉、酱油粉、南瓜粉、小麦粉、奶粉、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食品用香精、山梨酸钾中的几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装（包装）而成的含两种或两种以上调味品的非即食类半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.6 葵花籽油、玉米油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 泡小米椒、泡姜、泡辣椒应符合SB/T 10756的规定。
- 2.1.10 盐渍青菜应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.11 芽菜、泡萝卜、橄榄菜、糖蒜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.12 苹果、梨、柠檬应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

- 2.1.13 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.14 番茄罐头应符合QB/T 1394的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱（郫县豆瓣）应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.20 鸡肉粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.22 香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.23 番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、藤椒应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.25 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.27 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.29 木姜子油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合GB/T 21999或SB/T 10005的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.32 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合GB 2719的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.36 白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.37 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.38 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.39 水解大豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.40 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.42 花生仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.43 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.44 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

- 2.1.45 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.46 白芷、罗汉果、紫苏、栀子、陈皮、当归应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.47 洋葱、葱、蒜、豆蔻、砂仁、桂皮、肉桂、小豆蔻、小茴香、草果、丁香、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拨、高良姜、甘草、八角、干姜、香茅、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.48 南瓜粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.49 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.50 酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.51 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.52 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.53 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.55 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.56 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.57 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.58 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.60 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.62 鸡精调味料应符合SB/T 10371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, 允许固液分层                          | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽                            |                                                            |
| 滋味、气味 | 具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味, 香气浓郁、味道纯正、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    | GB 5009. 44  |
| 酸价 <sup>a</sup> (KOH) （以脂肪计）， mg/g                                                                                                                                                                                         | ≤ 5     | GB 5009. 229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）， g/100g                                                                                                                                                                                           | ≤ 0. 25 | GB 5009. 227 |
| 无机砷(以 As 计)， mg/kg                                                                                                                                                                                                         | ≤ 0. 1  | GB 5009. 11  |
| *铅(以 Pb 计)， mg/kg                                                                                                                                                                                                          | ≤ 0. 8  | GB 5009. 12  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计）， g/kg                                                                                                                                                                                            | ≤ 1. 0  | GB 5009. 28  |
| 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品)                                                                                                                                                                                     | ≤ 0. 4  | GB 5009. 191 |
| 展青霉素， μg/kg （仅适用于添加苹果的产品）                                                                                                                                                                                                  | ≤ 20    | GB 5009. 185 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg                                                                                                                                                                                               | ≤ 5     | GB 5009. 22  |
| <p>注 1：a 酸价仅适用于不含发酵型配料【黄豆酱、番茄酱、番茄罐头、腐乳、豆瓣酱（郫县豆瓣）、豆豉、甜面酱】和酸性配料（酿造食醋、番茄酱、番茄粉、番茄、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、糖蒜、苹果、柠檬等）及含油量大于 10%的产品，过氧化值仅适用于含油量大于 10%的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该种添加剂的产品；</p> <p>注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> |         |              |

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、酸价{仅适用于不含发酵型配料[（黄豆酱、番茄酱、番茄罐头、腐乳、豆瓣酱（郫县豆瓣）、豆豉、甜面酱】和酸性配料（酿造食醋、番茄酱、番茄粉、番茄、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、糖蒜、苹果、柠檬等）及含油量大于 10%的产品]}、过氧化值（仅适用于含油量大于 10%的产品）、净含量及允许短缺量的检验。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（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、核桃油、亚麻籽油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸭油中的一种或几种）、食用植物调和油、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、糖蒜、苹果、梨、柠檬、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、番茄罐头、豆豉、豆瓣酱（郫县豆瓣）、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡粉调味料、鸡汁调味料、扇贝浓缩汁、鸡肉粉调味料、香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、藤椒、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精调味料、味精、食用盐中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、木姜子油、蚝油、酵母抽提物、白酒、黄酒、料酒、食用淀粉、水解大豆蛋白粉、腐乳、芝麻、黄豆、花生仁、陈皮、洋葱、葱、蒜、豆蔻、砂仁、桂皮、肉桂、小豆蔻、小茴香、草果、丁香、白芷、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拨、高良姜、甘草、八角、干姜、香茅、罗汉果、紫苏、栀子、香辛料粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、芥末、当归、咖喱粉、番茄粉、酱油粉、南瓜粉、小麦粉、奶粉、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食品用香精、山梨酸钾中的几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装（包装）而成的含两种或两种以上调味品的非即食类半固态复合调味料。

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》要求制订本企业标准，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。

河南食味臻农业科技有限公司