



410219S-2025

河南美德源食品科技有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南美德源食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美德源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南美德源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李晓佳。

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、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油（香油）、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种】、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、肉类（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、骨汤类（鸡汤、鸡骨白汤、猪骨白汤、牛骨白汤、羊骨白汤中的一种或几种）、鸡骨素、猪骨素、牛骨素、梨膏、生活饮用水、大葱、洋葱、姜、蒜、南瓜、胡萝卜、番茄、酱类【郫县豆瓣酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、黄豆酱、海鲜酱（调味酱）中的一种或几种】、料酒、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜中的一种或几种）、菌菇（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、松茸中的一种或几种）、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜味粉调味料、蚝油、芝麻、花生、果葡糖浆、鱼露、乳粉、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、小葱、草果、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、芫荽、百里香、荜拨中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加魔芋粉、海带粉、大豆分离蛋白粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）或不预处理、调配、炒制或熬制或加热保温、灌装（包装）而成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：即食类半固态复合调味料，非即食类半固态复合调味料，水产品半固态复合调味料。

## 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（香油）应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.5 葵花籽油、玉米油、橄榄油、棕榈油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合GB 10146的规定。

- 2.1.7 肉类（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）、畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.8 动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉）应符合GB 2733的规定。
- 2.1.9 骨汤类（鸡汤、鸡骨白汤、猪骨白汤、牛骨白汤、羊骨白汤）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.10 鸡骨素、猪骨素、牛骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.11 梨膏应符合GB 7101的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.13 大葱、洋葱、姜、蒜、南瓜、胡萝卜、番茄应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.20 海鲜酱（调味酱）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.21 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.22 酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜）应符合GB 2714的规定。
- 2.1.23 菌菇（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、松茸）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.26 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.31 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.34 海鲜味粉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.37 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。

- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.40 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.41 香辛料、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.42 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.45 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.46 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 食用玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.51 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.52 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.53 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.56  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合GB 1886.371的规定。
- 2.1.57 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.61 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	≤ 25	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
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg(仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品)	≤ 0.4	GB 5009.191
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg(仅适用于添加水产品及其调味品)	≤ 0.5	GB 5009.17

注 1: a 酸价仅适用于含油产品,添加发酵型配料(黄豆酱)和酸性配料(酿造食醋、番茄酱、番茄、酱腌菜)的产品除外,过氧化值只适用于含油产品。

b 仅适用于添加该种添加剂的产品;

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(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;

注 2: 本标准中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、水产调味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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
副溶血性弧菌/(MPN/g) (仅适用于水产调味品)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7

注：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 食品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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、酸价【仅适用于含油产品，添加发酵型配料（黄豆酱）和酸性配料（酿造食醋、番茄酱、番茄、酱腌菜）的产品除外】、过氧化值（只适用于含油产品）、菌落总数（仅适用于即食类产品、水产调味品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品、水产调味品）、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（香油）、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种】、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、肉类（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、骨汤类（鸡汤、鸡骨白汤、猪骨白汤、牛骨白汤、羊骨白汤中的一种或几种）、鸡骨素、猪骨素、牛骨素、梨膏、生活饮用水、大葱、洋葱、姜、蒜、南瓜、胡萝卜、番茄、酱类【郫县豆瓣酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、黄豆酱、海鲜酱（调味酱）中的一种或几种】、料酒、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜中的一种或几种）、菌菇（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、松茸中的一种或几种）、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜味粉调味料、蚝油、芝麻、花生、果葡糖浆、鱼露、乳粉、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、小葱、草果、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、芫荽、百里香、荜拨中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加魔芋粉、海带粉、大豆分离蛋白粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）或不预处理、调配、炒制或熬制或加热保温、灌装（包装）而成的含两种或两种以上调味品的即食类或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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美德源食品科技有限公司