



413157S-2025

许昌尧城食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

许昌尧城食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌尧城食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌尧城食品有限公司。

本标准主要起草人：孔远、宋金涛。

本标准只发布之日起替代Q/XYS 0001S-2025（备案号：410830S-2025，备案日期：2025-3-17）

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动物油（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油【精炼植物油、食品添加剂（特丁基对苯二酚）】、生活饮用水、玉米淀粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、十三香调味料、麻辣鲜调味料、鲜香王调味料、番茄调味酱、豆腐乳、固态复合调味料1【麦芽糊精、葡萄糖、食用盐、味精、食品添加剂（乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、肉味香精）】、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、泡椒酱、豆豉、豆母子、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、花生仁、腰果、蚕豆、大豆、芝麻、白砂糖、冰糖、米酒、醪糟、白酒、黄酒、料酒、花雕酒、调味料酒、大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、香芹、番茄、鸡肉、牛肉、香菇、平菇、木耳、银耳、干红辣椒、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、甘草、小豆蔻、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒、干姜、陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归（香辛料或调味品）、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、玉竹、五指毛桃、栀子、香菜籽、芫荽、蒙百里香、迷迭香、薄荷、桔红（橘红）、草果、葫芦巴、姜黄（香辛料）、罗勒、柠檬干、茼蒿、孜然、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、多香果、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、香椿、香早芹、香莢兰、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜（酿造酱油）、海鲜酱、陈醋、米醋、白醋、姜汁、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、牛油火锅底料、火锅调味粉、固态复合调味料2【食用盐、食用味精、小茴香、桂皮、白芷、香菜籽、八角、陈皮、甘草、栀子、砂仁、月桂叶（香叶）、草果、丁香、花椒、山奈、食用葡萄糖、食用淀粉、食用香精】、东北风大酱（半固态复合调味料）、牛肉粉调味料、鸡肉粉、酵母抽提物、花椒油中的一种或几种为主要原料，添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、栀子黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲米、黄原胶、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理配料、炒制（熬制）或不炒制（熬制）、混合搅拌、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据用料和工艺不同分为：藤椒复合调味酱、花生复合调味酱、芝麻复合调味酱、番茄复合调味酱、辣椒复合调味酱、糖醋复合调味酱、红油辣椒、红油辣椒复合调味酱、油辣椒复合调味酱、油泼辣子复合调味酱、火锅蘸料复合调味酱、火锅底料（藤椒火锅底料、番茄火锅底料、菌汤火锅底料、牛油火锅底料、三鲜火锅底料、清油火锅底料、糖醋火锅底料）、火锅复合调味酱、麻辣烫底料（藤椒麻辣烫底料、番茄麻辣烫底料、菌汤麻辣烫底料、三鲜麻辣烫底料底料、清油麻辣烫底料、糖醋麻辣烫底料）、麻辣烫复合调

味酱、麻辣拌底料、麻辣拌复合调味酱、麻辣香锅底料、麻辣香锅复合调味酱、冒菜底料、冒菜复合调味酱、串串香底料、串串香复合调味酱、炒鸡底料、炒鸡复合调味酱、毛血旺底料、毛血旺复合调味酱、烧烤酱、烧烤复合调味酱、牛肉酱、牛肉复合调味酱、鸡肉酱、鸡肉复合调味酱、肉味复合调味酱、麻辣复合调味酱、复合调味酱、半固态复合调味酱、老式红油麻辣烫复合调味酱、东北老式麻辣烫复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.2 花椒、麻椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 干红辣椒、辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.6 食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.7 大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、香芹、番茄应干净、无腐烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.10 花生仁、腰果、香菜籽应符合GB 19300的规定。

2.1.11 黄豆酱应符合GB 2718的规定。

2.1.12 陈醋、米醋、白醋应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。

2.1.13 米酒、醪糟应符合GB 2758的规定。

2.1.14 白酒应符合GB 2757的规定。

2.1.15 料酒应符合GB 2758的规定。

2.1.16 花雕酒、黄酒应符合GB 2758的规定。

2.1.17 酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。

2.1.18 海鲜酱、鲜味宝、鲜香宝、牛油火锅底料、火锅调味粉、固态复合调味料1、东北风大酱（半固态复合调味料）、十三香调味料、麻辣鲜调味料、鲜香王调味料、番茄调味酱、固态复合调味料2应符合GB 31644的规定。

2.1.19 姜汁应符合GB/T 31121的规定。

2.1.20 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。

2.1.21 桂皮应符合GB/T 30381的规定。

2.1.22 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.23 陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 2.1.24丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.25肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.26甘草、香茅、山奈、高良姜、砂仁、荜茇、小茴香、甘草、小豆蔻、月桂叶（香叶）、干姜、藤椒、芫荽、蒙百里香、迷迭香、薄荷、桔红（橘红）、草果、葫芦巴、姜黄（香辛料）、罗勒、柠檬干、莳萝、孜然、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、多香果、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、香莢兰、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.29酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.30食用动物油（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.31鸡肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.32牛肉应符合GB 2707和GB/T 17238的规定。
- 2.1.33大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.34芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.35白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.36起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.37花椒油应符合GB/T 22479的规定。
- 2.1.38冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.39香菇、平菇、木耳、银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.40豆豉、豆母子应符合GB 2712的规定。
- 2.1.41蚕豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.42辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.43辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.44甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.45玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.46牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.47豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.48山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.49柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.50黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.51乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.52食品用香精应符合GB 30616的规定。

- 2.1.53 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.54 党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023年第9号)的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.56 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.57 泡椒酱应符合GB 2714的规定。
- 2.1.58 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.59 鸡肉粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.60 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》(国卫办食品函〔2014〕205号)的规定。
- 2.1.61 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.62 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.63 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.64 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.66 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.67 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.68 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.70 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.71 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.72 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.73  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.74 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.75 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.76 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.77 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.78 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.79 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.80 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.81 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.82 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.83 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。

- 2.1.84六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.85酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.86酸水解植物蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.87水解大豆蛋白粉应符合GB/T 22493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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<p>注：带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 仅适用于脂肪含量大于10%的产品，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。</p> <p>b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>c仅适用于添加酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉的产品检验；</p> <p>d仅适用于添加山楂的产品检验；</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760规定的数值型最大使用量的比例之和不应超过1。</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规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合GB 14881的要求。

## 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，食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。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动物油（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油【精炼植物油、食品添加剂（特丁基对苯二酚）】、生活饮用水、玉米淀粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、十三香调味料、麻辣鲜调味料、鲜香王调味料、番茄调味酱、豆腐乳、固态复合调味料1【麦芽糊精、葡萄糖、食用盐、味精、食品添加剂（乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、肉味香精）】、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、泡椒酱、豆豉、豆母子、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、花生仁、腰果、蚕豆、大豆、芝麻、白砂糖、冰糖、米酒、醪糟、白酒、黄酒、料酒、花雕酒、调味料酒、大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、香芹、番茄、鸡肉、牛肉、香菇、平菇、木耳、银耳、干红辣椒、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、甘草、小豆蔻、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒、干姜、陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归（香辛料或调味品）、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、玉竹、五指毛桃、栀子、香菜籽、芫荽、蒙百里香、迷迭香、薄荷、桔红（橘红）、草果、葫芦巴、姜黄（香辛料）、罗勒、柠檬干、蒔萝、孜然、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、多香果、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗幌子、香椿、香旱芹、香莢兰、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜（酿造酱油）、海鲜酱、陈醋、米醋、白醋、姜汁、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、牛油火锅底料、火锅调味粉、固态复合调味料2【食用盐、食用味精、小茴香、桂皮、白芷、香菜籽、八角、陈皮、甘草、栀子、砂仁、月桂叶（香叶）、草果、丁香、花椒、山奈、食用葡萄糖、食用淀粉、食用香精】、东北风大酱（半固态复合调味料）、牛肉粉调味料、鸡肉粉、酵母抽提物、花椒油中的一种或几种为主要原料，添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、栀子黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、红曲米、黄原胶、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理配料、炒制（熬制）或不炒制（熬制）、混合搅拌、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的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》的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。

许昌尧城食品有限公司