



413185S-2025



河南妙味坊食品有限公司企业标准

Q/HMWF 0003S-2025

# 半固态复合调味料

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南妙味坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南妙味坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋丽敏。

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、精炼大豆油、大豆油、棕榈油、精炼牛油、精炼猪油、芝麻油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉、月桂叶粉、甘草粉中的一种或几种）、鸡肉味调味料（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、味精、番茄酱、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、调味料酒、螺蛳提取物、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛骨高汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨高汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、牛骨白汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨白汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、猪骨白汤（猪骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、泡椒、剁椒、泡姜、酵母抽提物、冰糖、芝麻、咖喱粉、鸡精调味料、猪骨素调味料（猪骨、生活饮用水、食用盐）、猪骨油（猪骨、猪脂肪）、牛肉提取物（生活饮用水、牛肉、食用牛油、食用盐、味精、白砂糖）、牛骨汤膏（牛骨、食用盐、生活饮用水、食用牛油、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐）中的几种为主要原料，辅以或不辅以猪骨、鸡骨架、牛骨、玉米淀粉、麦芽糊精、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、杏鲍菇、南瓜（粉）、金瓜（粉）、番茄、酸芥菜、辣椒红、酸水解大豆蛋白调味液、米酒（醪糟）、白酒、乙基麦芽酚、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：酸辣味调味酱、麻辣味调味酱、菌汤味调味酱、螺蛳汤复合

调味料、螺蛳汤风味酱、花甲风味酱、金汤肥牛浓汤调味料、麻辣爆肚浓汤调味料、麻酱复合调味料、麻酱爆肚调味酱、火鸡拌面调味酱、火锅底料、香辣酱、辣椒酱、鸡肉风味酱、牛肉风味酱、海鲜风味酱、复合调味酱。

## 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 精炼大豆油、大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 精炼牛油、精炼猪油、鸡油、猪骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 牛肉膏、鸡肉膏、鸡骨汤膏、花甲膏、螺肉膏、螺蛳膏、鸡肉提取物、螺蛳提取物、海鲜酱、鸡肉味调味料、牛骨高汤、鸡骨高汤、牛骨白汤、鸡骨白汤、猪骨白汤、味噌酱、猪骨素调味料、牛肉提取物、牛骨汤膏、羊骨提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19 泡椒、剁椒、泡姜、酸芥菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.26 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 牛肉、猪肉、鸡肉、猪骨、鸡骨架、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 南瓜（粉）、番茄、金瓜（粉）应符合清洁、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 米酒（醪糟）、白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.49 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.52 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,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	≤ 12	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于原料中添加该食品添加剂的产品; 注 3: b 指标不适合配料中使用发酵型配料 (郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱等酿造酱) 和酸性配料 (如食醋、柠檬酸、乳酸) 的产品; 注 4: c 指标仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

### 2.4 微生物限量

即食的产品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

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	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

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、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、棕榈油、精炼牛油、精炼猪油、芝麻油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉、月桂叶粉、甘草粉中的一种或几种）、鸡肉味调味料（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、味精、番茄酱、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、调味料酒、螺蛳提取物、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛骨高汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨高汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、牛骨白汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨白汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、猪骨白汤（猪骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、泡椒、剁椒、泡姜、酵母抽提物、冰糖、芝麻、咖喱粉、鸡精调味料、猪骨素调味料（猪骨、生活饮用水、食用盐）、猪骨油（猪骨、猪脂肪）、牛肉提取物（生活饮用水、牛肉、食用牛油、食用盐、味精、白砂糖）、牛骨汤膏（牛骨、食用盐、生活饮用水、食用牛油、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐）中的几种为主要原料，辅以或不辅以猪骨、鸡骨架、牛骨、玉米淀粉、麦芽糊精、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、杏鲍菇、南瓜（粉）、金瓜（粉）、番茄、酸芥菜、辣椒红、酸水解大豆蛋白调味液、米酒（醪糟）、白酒、乙基麦芽酚、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。

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。

本标准中产品类型不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南妙味坊食品有限公司