



413194S-2025



河南尚食调味食品有限公司企业标准

Q/HST 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南尚食调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚食调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任光辉。

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。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【辣椒、辣椒段、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小香葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香菜、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、西红柿（番茄）、萝卜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、番茄酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、黄豆、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、鲍鱼汁、虾粉、虾仁、鱼粉、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、草莓粉、芒果粉、椰子粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、芝麻、花生、葵花籽仁、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、核桃仁、腰果仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水、蛋黄粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以海鲜调味酱（外购）、排骨味调味酱（外购）、柱候调味酱（外购）、香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、风味调味酱（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸（冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、茶黄素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、维生素E、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、煮制或炒制或熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装加工等制成的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。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类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

- 2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.11 鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 姜、葱、蒜、香菜、西红柿（番茄）、萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 蚝油、鱼露、鲍鱼汁、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 虾粉、鱼粉、虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.26 芝麻、葵花籽仁、花生仁、核桃仁、腰果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.29 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.32 海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、香菇酱、蒜蓉酱、风味调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.55 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.60 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.52 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.53 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.54 草莓粉、芒果粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.59 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.60 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.63 磷脂应符合 GB 1886.358 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
纽甜 ^c ， g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^c ， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^c ， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注 1：a 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价不适用于含有发酵型配料和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品； b 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定； c 仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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； d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。 注 2：*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

即食型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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，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
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。 b 不适用于以发酵制品为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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

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；农药最大残留限量应符合 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、食用盐、酸价（仅适用于产品中脂肪含量大于 10%的产品，不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品）、过氧化值（仅适用于产品中脂肪含量大于 10%的产品）、菌落总数【仅限即食类产品（以发酵制品为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外）】、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【辣椒、辣椒段、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小香葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香莢兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、西红柿（番茄）、萝卜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、番茄酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、黄豆、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、鲍鱼汁、虾粉、虾仁、鱼粉、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、草莓粉、芒果粉、椰子粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、芝麻、花生、葵花籽仁、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、核桃仁、腰果仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水、蛋黄粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以海鲜调味酱（外购）、排骨味调味酱（外购）、柱候调味酱（外购）、香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、风味调味酱（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸（冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、茶黄素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、维生素E、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、煮制或炒制或熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装加工等制成的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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

Q B