



413519S-2025



河南首味生物科技有限责任公司企业标准

Q/HSWS 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南首味生物科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南首味生物科技有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南首味生物科技有限责任公司。

本标准主要起草人：邓艳萍。

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、芝麻油中的一种或几种)、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)、特浓纯味牛膏(半固态复合调味料)【牛肉(带骨)、生活饮用水、食用盐、食用葡萄糖、复合酸水解植物蛋白调味液、味精、食品添加剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、甘氨酸、山梨酸钾)、香辛料、食品用香精、酵母抽提物、食用酒精】、肉香膏(半固态复合调味料)【猪肉、生活饮用水、食用盐、味精、复合酸水解植物蛋白调味液、食用葡萄糖、食品用香精、食品添加剂(羧甲基纤维素钠、甘氨酸、蔗糖脂肪酸酯)、香辛料】、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料中的一种或多种为主要原料,添加生活饮用水、蚝油、白酒、料酒、食用淀粉、香辛料粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、麦芽糊精、大豆分离蛋白中的一种或几种,添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食品用香精、山梨酸钾中的一种或几种,经配料、加热搅拌、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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 特浓纯味牛膏(半固态复合调味料)、肉香膏(半固态复合调味料)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.13 白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.14 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.15 洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.16 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.17 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.19 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.20 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.22 蚝油应符合GB/T 21999或SB/T 10005的规定。

2.1.23 大豆分离蛋白应符合GB 20371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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注 1: a 酸价仅适用于不含酸性配料(酿造食醋)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。

b 仅适用于添加该种添加剂的产品;

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 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{仅适用于不含酸性配料（酿造食醋）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、芝麻油中的一种或几种)、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)、特浓纯味牛膏(半固态复合调味料)【牛肉(带骨)、生活饮用水、食用盐、食用葡萄糖、复合酸水解植物蛋白调味液、味精、食品添加剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、甘氨酸、山梨酸钾)、香辛料、食品用香精、酵母抽提物、食用酒精】、肉香膏(半固态复合调味料)【猪肉、生活饮用水、食用盐、味精、复合酸水解植物蛋白调味液、食用葡萄糖、食品用香精、食品添加剂(羧甲基纤维素钠、甘氨酸、蔗糖脂肪酸酯)、香辛料】、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料中的一种或多种为主要原料,添加生活饮用水、蚝油、白酒、料酒、食用淀粉、香辛料粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、麦芽糊精、大豆分离蛋白中的一种或几种,添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食品用香精、山梨酸钾中的一种或几种,经配料、加热搅拌、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。

河南首味生物科技有限责任公司

QB