



413714S-2025



安阳市郑靠谱食品有限公司企业标准

Q/AZKP 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-12-25 发布

2025-12-25 实施

安阳市郑靠谱食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市郑靠谱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑安楠。

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、麻椒、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、香菜籽、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种】、鲜辣椒（小米辣、泡青椒、红剁椒、灯笼椒、尖青椒、美人椒、青线椒、红线椒）、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、西红柿（番茄）、金瓜（南瓜）、萝卜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、番茄酱、沙茶酱、芝麻酱、花生酱、虾酱、干贝、海米、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、红糖、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）、鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉、香菜、芹菜、酱腌菜（酸菜、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）、柠檬汁、料酒、鲍鱼汁、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油（生抽、老抽）、酿造食醋、陈醋、米醋、白醋、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、味极鲜（酿造酱油）、美极鲜（外购）、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、咖喱粉、芝麻、花生、葵花籽仁、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、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）、红烧酱卤（外购）、红烧烟酱（外购）、牛油火锅底料（外购）、十三香调味料（外购）、五香粉调味料（外购）、蒸鱼豉油（外购）、南乳汁（外购）、辣鲜露（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、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、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、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、灌装、封口、外包等制成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉应符合 GB 2707 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 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、沙茶酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.12 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 柠檬汁应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.15 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 姜、葱、蒜、香菜、芹菜、西红柿（番茄）、金瓜（南瓜）、萝卜、鲜辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 陈醋、米醋、白醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 干贝、海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油（生抽老抽）、味极鲜应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 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、红烧酱卤、红烧焖酱、鲜味宝、蒸鱼豉油、美极鲜、南乳汁、辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 芝麻、葵花籽仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.32 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 鲍鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 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、牛油火锅底料、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.59 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.60 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.61 草莓粉、芒果粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。

- 2.1.65 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.66 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.67 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.70 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.71 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	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，有鲜咸味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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 ^c （以NaCl计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
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
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c （阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
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

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 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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、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)。型式检验按国家相关规定执行。



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、麻椒、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、香菜籽、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种】、鲜辣椒（小米辣、泡青椒、红剁椒、灯笼椒、尖青椒、美人椒、青线椒、红线椒）、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、西红柿（番茄）、金瓜（南瓜）、萝卜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、番茄酱、沙茶酱、芝麻酱、花生酱、虾酱、干贝、海米、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、红糖、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）、鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉、香菜、芹菜、酱腌菜（酸菜、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）、柠檬汁、料酒、鲍鱼汁、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油（生抽、老抽）、酿造食醋、陈醋、米醋、白醋、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、味极鲜（酿造酱油）、美极鲜（外购）、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、咖喱粉、芝麻、花生、葵花籽仁、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、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）、红烧酱卤（外购）、红烧烟酱（外购）、牛油火锅底料（外购）、十三香调味料（外购）、五香粉调味料（外购）、蒸鱼豉油（外购）、南乳汁（外购）、辣鲜露（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、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、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、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、灌装、封口、外包等制成的含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》制定本企业标准，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。

本标准中不含蛋黄酱和莎拉酱。