



413760S-2025



商丘市尊贵人生调味品有限公司企业标准

Q/SZT 0004S-2025

半固态复合调味料

2025-12-29 发布

2025-12-29 实施

商丘市尊贵人生调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市尊贵人生调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张尊生、张娜娜。

本标准自发布之日起替代原标准Q/SJT 0004S-2025（备案号：410699S-2025）。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻油、起酥油、牛油、鸡油、猪油、生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、蚝汁（生蚝、水、食用盐）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用藕淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或多种）、小麦粉、玉米发酵酱粉（玉米、食用盐）、酿造食醋、松茸粉、鲍汁、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、芝麻、番茄、香菇、牛肉、鸡肉、大豆、花生仁、花生酱、芝麻酱、番茄酱、虾米、榨菜、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、冰糖、香辛料【葱、蒜、姜、辣椒、青花椒、八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、月桂（香叶）、白胡椒、黑胡椒、豆蔻中的多种】、白芷、陈皮（橘皮）、青辣椒、牛肉粉、酵母抽提物中的多种为原料，添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、黄原胶、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或多种，经前处理、配料、炒制或不炒制、搅拌、灌装、包装而成的含有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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 青辣椒、番茄应清洁、卫生，无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香菇、松茸粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.22 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。

2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.27 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.28 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.30 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.32 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

2.1.33 鲍汁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.34 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.34 玉米发酵酱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.35 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.36 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.37 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.38 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.40 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.43 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.44 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 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，
色 泽	具有该产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察色泽及性状，并

气、滋味	具有该产品应有滋味、气味, 无异味	检查有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
杂质	无霉斑, 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 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
无机砷 ^d (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 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
安赛蜜 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 140

注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测;

3、b 仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品, 其中酸价不适用于添加发酵型配料和酸性配料的产品检测;

4、d 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。

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3 MPN 计数法
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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

2、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;

3、c 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验;

4、d 仅适用于添加牛肉的产品检验。

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（不适用于添加发酵型配料和酸性配料的产品）、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻油、起酥油、牛油、鸡油、猪油、生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、蚝汁（生蚝、水、食用盐）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用藕淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或多种）、小麦粉、玉米发酵酱粉（玉米、食用盐）、酿造食醋、松茸粉、鲍汁、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、芝麻、番茄、香菇、牛肉、鸡肉、大豆、花生仁、花生酱、芝麻酱、番茄酱、虾米、榨菜、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、冰糖、香辛料【葱、蒜、姜、辣椒、青花椒、八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、月桂（香叶）、白胡椒、黑胡椒、豆蔻中的多种】、白芷、陈皮（橘皮）、青辣椒、牛肉粉、酵母抽提物中的多种为原料，添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、黄原胶、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或多种，经前处理、配料、炒制或不炒制、搅拌、灌装、包装而成的含有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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市尊贵人生调味品有限公司

