



413396S-2025

河南七枝莲食品有限公司企业标准

Q/HQZL 0002S-2025

# 半固态复合调味料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南七枝莲食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南七枝莲食品有限公司提出。

本标准由新乡市市场监督管理局、河南七枝莲食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李静、冯玉龙、裴峻汉。

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。

本标准适用于以鸡肉、牛肉、鸡架、鲜辣椒（块）、鲜大蒜（块）、香辛料及其粉【辣椒、辣椒块、辣椒粉、大葱、大蒜、生姜、洋葱、香菜、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、月桂叶（香叶）粉、丁香粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、姜黄粉、青花椒中的一种或几种】、生活饮用水、食用盐、白芷粉、栀子粉、味精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉粉、猪肉粉、猪肉调味料（猪肉、猪骨、食用盐、麦芽糊精、食品用香精）、白砂糖、红糖、冰糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、辣椒酱、豆瓣酱（黄豆、食用盐、酱油、味精、辣椒、大豆油、水、食用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、腐乳、花生酱、海鲜酱（螺蛳、黄豆酱、酿造酱油、大豆油、食品用香精）、韭花酱（韭菜花、食用盐、水、酱油）、鱼露（酿造酱油、水、食用盐、海鲜香精、香辛料）、咸蛋黄、蛋黄粉、香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇、鸡精、白酒、调味料酒、黄酒、葡萄酒、虾米、芝麻、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（糖蒜、腌制蒜、腌萝卜干、酱黄瓜、酸笋、腌芥菜、腌蒜苔中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、苹果醋饮料中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、南瓜粉、黄豆、蚕豆、胡萝卜、南瓜、芹菜、虾米、大豆拉丝蛋白、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、大豆蛋白制品（调味膨化大豆蛋白粒）、乙基麦芽酚、浓缩/原榨果蔬汁、麦芽糖浆、果葡糖浆、甘草酸一钾、三氯蔗糖、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、柑橘黄、柠檬黄中的一种或几种，经原料预处理、加热（熬煮或炒制）混合、杀菌或不杀菌、灌装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：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 原辅料要求

2.1.1 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鲜辣椒（块）、鲜大蒜（块）、白芷粉、栀子粉、南瓜粉、胡萝卜、南瓜、芹菜应清洁、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉、猪肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 猪肉调味粉、豆瓣酱、海鲜酱、韭花酱、鱼露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.27 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 黄酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.37 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.38 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.39 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.58 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.68 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.69 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.70 大豆拉丝蛋白、大豆蛋白制品（调味膨化大豆蛋白粒）应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.71 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.72 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.73 鸡肉、牛肉、鸡架应符合 GB 2707 的规定。

2.1.74 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.75 苹果醋饮料应符合 GB/T 30884 和 GB 7101 的规定。

2.1.76 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.77 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	半固态粘稠酱	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)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	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 35	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标不适用于添加发酵型配料(黄豆酱、豆豉、甜面酱、酱腌菜等)、酸性配料(如食醋、柠檬酸、L-苹果酸等)和不含油脂类的产品;

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的产品;

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽的着色剂)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。

## 2.4 微生物限量

即食型半固态复合调味料的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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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

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

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、酸价【不适用于添加发酵型配料(黄豆酱、豆豉、甜面酱等)、酸性配料(如食醋、柠檬酸、L-苹果酸等)和不含油脂类的产品】、过氧化值、菌落总数(仅适用于即食半固态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食半固态复合调味料)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡肉、牛肉、鸡架、鲜辣椒（块）、鲜大蒜（块）、香辛料及其粉【辣椒、辣椒块、辣椒粉、大葱、大蒜、生姜、洋葱、香菜、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、月桂叶（香叶）粉、丁香粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、姜黄粉、青花椒中的一种或几种】、生活饮用水、食用盐、白芷粉、栀子粉、味精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉粉、猪肉粉、猪肉调味粉（猪肉、猪骨、食用盐、麦芽糊精、食品用香精）、白砂糖、红糖、冰糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、辣椒酱、豆瓣酱（黄豆、食用盐、酱油、味精、辣椒、大豆油、水、食用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、腐乳、花生酱、海鲜酱（螺蛳、黄豆酱、酿造酱油、大豆油、食品用香精）、韭花酱（韭菜花、食用盐、水、酱油）、鱼露（酿造酱油、水、食用盐、海鲜香精、香辛料）、咸蛋黄、蛋黄粉、香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇、鸡精、白酒、调味料酒、黄酒、葡萄酒、虾米、芝麻、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（糖蒜、腌制蒜、腌萝卜干、酱黄瓜、酸笋、腌芥菜、腌蒜苔中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、苹果醋饮料中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、南瓜粉、黄豆、蚕豆、胡萝卜、南瓜、芹菜、虾米、大豆拉丝蛋白、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、大豆蛋白制品（调味膨化大豆蛋白粒）、乙基麦芽酚、浓缩/原榨果蔬汁、麦芽糖浆、果葡糖浆、甘草酸一钾、三氯蔗糖、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、姜黄素、柑橘黄、柠檬黄中的一种或几种，经原料预处理、加热（熬煮或炒制）混合、杀菌或不杀菌、灌装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

本标准不包含水产调味品。

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，参考 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南七枝莲食品有限公司