



413398S-2025



河南谷泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南谷泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷泰食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:高慧。

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（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、香辛料或粉（辐照杀菌或不辐照杀菌）（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食叶草（经清洗、泡发、切碎）、陈皮或粉、白芷或粉、辣椒、辣椒粉、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、香辣酱、海鲜酱、豆瓣酱、火锅底料、花生或粉、芝麻或粉、熟黄豆粉、泡椒（盐水渍菜）、酿造酱油、蚝油、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、洋葱、大蒜、大葱、生姜、酵母抽提物、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆分离蛋白、鸡蛋全蛋粉、小麦粉中的几种为原料，加入或不加入复合调味料（雪莲辣椒丝、鸡味粉调味料、柱候酱、辣椒红油、酱油粉调味料、香菇粉调味料、十三香、芝麻香调味料、骨髓浸膏、芝麻香调味料、香辣酱中的一种或几种）、柠檬酸、红曲米、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经原料前处理、调配、炒制或熬制、灌装、杀菌（不杀菌）、外包装加工而成的包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。

根据产品食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食叶草应符合国家卫健委公告(2021 年第 9 号)的规定。
- 2.1.5 陈皮或粉、白芷或粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 甜面酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 香辣酱、海鲜酱、豆瓣酱、火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 花生或粉、芝麻或粉、熟黄豆粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 洋葱、大蒜、大葱、生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.22 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.23 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 鸡蛋全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.27 小麦粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 泡椒（盐水渍菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 40	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）/（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

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如：豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品；

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（防腐剂）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/（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。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（仅限有此指标项的产品）、过氧化值（仅限有此指标项的产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、香辛料或粉（辐照杀菌或不辐照杀菌）（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食叶草（经清洗、泡发、切碎）、陈皮或粉、白芷或粉、辣椒、辣椒粉、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、香辣酱、海鲜酱、豆瓣酱、火锅底料、花生或粉、芝麻或粉、熟黄豆粉、泡椒（盐水渍菜）、酿造酱油、蚝油、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、洋葱、大蒜、大葱、生姜、酵母抽提物、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆分离蛋白、鸡蛋全蛋粉、小麦粉中的几种为原料，加入或不加入复合调味料（雪莲辣椒丝、鸡味粉调味料、柱候酱、辣椒红油、酱油粉调味料、香菇粉调味料、十三香、芝麻香调味料、骨髓浸膏、芝麻香调味料、香辣酱中的一种或几种）、柠檬酸、红曲米、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经原料前处理、调配、炒制或熬制、灌装、杀菌（不杀菌）、外包装加工而成的包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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

河南谷泰食品有限公司