



413428S-2025

河南谷焙佳生物科技有限公司企业标准

Q/HGBJ 0004S-2025

半固态复合调味料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南谷焙佳生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷焙佳生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹建龙。

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盐、白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、黑糖、蜂蜜、麦芽糖浆、低聚麦芽糖粉、海藻糖、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、酿造食醋、蛋黄粉、全蛋粉、碎花生仁、芝麻仁、植脂末、生活饮用水中的几种为原料，加入淀粉糖、食用植物油、食用淀粉、糯米粉、香辛料或其粉中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装加工而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。

根据所用原辅料的不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、黑糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合GB/T 20882.5和GB 15203的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖粉应符合GB/T 23528.4和GB 15203的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合GB/T 20882.7和GB 15203的规定。
- 2.1.7 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.9 黄豆酱、甜面酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.11 芝麻酱、花生酱、碎花生仁、芝麻仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.14 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.16 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.17 糯米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18 香辛料或其粉应符合GB/T 15691的规定。

- 2. 1. 19生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2. 1. 205'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886. 171的规定。
- 2. 1. 21谷氨酸钠应符合GB 1886. 306的规定。
- 2. 1. 22D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
- 2. 1. 23抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2. 1. 24柠檬酸应符合GB 1886. 235的规定。
- 2. 1. 25柠檬酸钠应符合GB 1886. 25的规定。
- 2. 1. 26乳酸应符合GB 1886. 173的规定。
- 2. 1. 27DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2. 1. 28单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 6的规定。
- 2. 1. 29甘油应符合GB 29950的规定。
- 2. 1. 30聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 178的规定。
- 2. 1. 31双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2. 1. 32蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 33卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
- 2. 1. 34瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2. 1. 35槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2. 1. 36黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
- 2. 1. 37羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2. 1. 38麦芽糖醇，麦芽糖醇液GB 28307的规定。
- 2. 1. 39山梨糖醇、山梨糖醇液GB 1886. 187的规定。
- 2. 1. 40山梨酸钾应符合GB 1886. 39的规定。
- 2. 1. 41食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2. 1. 42食品用香精应符合GB 30616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	从样品中随机取出适量，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，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、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	≤ 25	GB 5009. 44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
^b 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
^c 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
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发酵型配料和酸性配料的产品； 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； 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目： 感官要求、 净含量及允许短缺量。 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盐、白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、黑糖、蜂蜜、麦芽糖浆、低聚麦芽糖粉、海藻糖、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、酿造食醋、蛋黄粉、全蛋粉、碎花生仁、芝麻仁、植脂末、生活饮用水中的几种为原料，加入淀粉糖、食用植物油、食用淀粉、糯米粉、香辛料或其粉中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装加工而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》制订本企业标准，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。

河南谷焙佳生物科技有限公司