



413445S-2025



河南味生合食品科技有限公司企业标准

Q/HWSH 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

河南味生合食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味生合食品科技有限公司起草并提出。
本标准主要起草人：苗振山。

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（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆母子、香辛料[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、紫苏、辣椒、姜、大葱、小香葱、洋葱、大蒜、西红柿、鸡肉、牛肉、羊肉、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、芝麻、花生仁、酱腌菜（泡二荆条辣椒、泡小米椒、泡姜、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、生活饮用水中的一种或几种为原料，添加或不添加食品用香精、磷酸酯双淀粉、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆母子应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 辣椒、姜、大葱、小香葱、洋葱、大蒜、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 鸡肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.16 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.41 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定

2.1.42 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.43 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	≤ 25.0	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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
阿斯巴甜 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
安赛蜜 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
甜蜜素 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

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豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆母子、酿造食醋的产品;

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;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品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 ^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 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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 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。

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价(仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品)、过氧化值(仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆母子、香辛料[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、紫苏、辣椒、姜、大葱、小香葱、洋葱、大蒜、西红柿、鸡肉、牛肉、羊肉、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、芝麻、花生仁、酱腌菜（泡二荆条辣椒、泡小米椒、泡姜、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、生活饮用水中的一种或几种为原料，添加或不添加食品用香精、磷酸酯双淀粉、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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。

本标准中所涉及产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味生合食品科技有限公司