



413501S-2025

河南省诚实人食品科技有限公司企业标准

Q/HCSK 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

河南省诚实人食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省诚实人食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马驰原、张登立。

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(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、动物油(牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)、起酥油、蚝油、禽畜肉(牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种,经清洗、绞制、炒制)、禽畜骨汤(牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种,经预处理、熬制)、香辛料(豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、青花椒、藤椒中的一种或几种,经挑选或经清理、破碎、炒制或浸泡)、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、冰糖、蜂蜜、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、(大)葱、香葱、(生)姜、大蒜(粉)、酿造酱油(含焦糖色)、花椒油、辣椒油、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、腐乳、豆豉、(郫县)豆瓣酱、辣椒、洋葱、香菇、草菇、杏鲍菇、花生碎、酿造食醋、调味料酒、黄酒、米酒、生活饮用水、咖喱粉、陈皮、白芷、桂花、罗汉果、黄精粉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花、枸杞子、白果(银杏)、葛根、蔬菜(香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、番茄、南瓜、芹菜、香菜中的一种或几种)、酸水解植物蛋白调味液、亚麻籽、奇亚籽、黄芪中的几种为主要原料,添加或不添加磷脂、食用淀粉(木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、鸡蛋、蛋黄粉、蛋黄液、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻糖、黄原胶、瓜尔胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、木糖醇、山梨糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、单,双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、茶多酚、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三氯蔗糖、食用色素[辣椒红、焦糖色、红曲红、红曲米、萝卜红、 β -胡萝卜素、番茄红素中的一种或几种]、牛膏、鸡膏、食用香精、乙基麦芽酚、维生素 E 中的一种或几种,经原料预处理、调配、蒸煮或熬制、研磨或不研磨、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据所用原料不同,产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.29 草菇、杏鲍菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.34 陈皮、白芷、罗汉果、菊花、黄精粉、桂花、金银花、枸杞子、白果（银杏）、葛根应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.35 蔬菜、辣椒、葱、大蒜、洋葱、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.61 牛膏、鸡膏、食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.64 鸡蛋、蛋黄粉、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.65 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.68 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.70 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.71 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.72 辣椒酱应符合 NY/T 1070 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.73 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.74 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.76 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.77 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.78 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.79 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.80 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.81 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.82 黄芪应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）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
水分，% <div>≤</div>	15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g <div>≤</div>	25.0	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	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
茶多酚 ^b （以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

注：本标准中铅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。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱等）和酸性配料（番茄酱、食醋、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸等）的产品；

b 仅适用于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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品；

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分、食用盐、酸价（仅适用于有此项目的产品）、过氧化值（仅适用于有此项目的产品）。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(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、动物油(牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)、起酥油、蚝油、禽畜肉(牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种,经清洗、绞制、炒制)、禽畜骨汤(牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种,经预处理、熬制)、香辛料(豆蔻、草果、砂仁、茱萸、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、青花椒、藤椒中的一种或几种,经挑选或经清理、破碎、炒制或浸泡)、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、冰糖、蜂蜜、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、(大)葱、香葱、(生)姜、大蒜(粉)、酿造酱油(含焦糖色)、花椒油、辣椒油、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、腐乳、豆豉、(郫县)豆瓣酱、辣椒、洋葱、香菇、草菇、杏鲍菇、花生碎、酿造食醋、调味料酒、黄酒、米酒、生活饮用水、咖喱粉、陈皮、白芷、桂花、罗汉果、黄精粉、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花、枸杞子、白果(银杏)、葛根、蔬菜(香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、番茄、南瓜、芹菜、香菜中的一种或几种)、酸水解植物蛋白调味液、亚麻籽、奇亚籽、黄芪中的几种为主要原料,添加或不添加磷脂、食用淀粉(木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、鸡蛋、蛋黄粉、蛋黄液、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻糖、黄原胶、瓜尔胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、木糖醇、山梨糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、单,双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、茶多酚、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三氯蔗糖、食用色素[辣椒红、焦糖色、红曲红、红曲米、萝卜红、 β -胡萝卜素、番茄红素中的一种或几种]、牛膏、鸡膏、食用香精、乙基麦芽酚、维生素 E 中的一种或几种,经原料预处理、调配、蒸煮或熬制、研磨或不研磨、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的包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。