



410087S-2025



河南蜗城王婆食品有限公司企业标准

Q/HWP 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南蜗城王婆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南焗城王婆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王刚华、李祥

本标准自发布之日起替代:Q/HWP 0001S-2023(备案号:410615S-2023)

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱、鸡汁、蚝油、重庆火锅浓缩底料【牛油、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）、辣椒、食用盐、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油、花椒、5'-呈味核苷酸二钠】、牛骨、鸡骨、猪骨、辣椒（干或鲜）、洋葱粉、蒜粉、西红柿、黄贡椒、剁辣椒、小米辣、泡姜、腌辣椒、腌蒜、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、酸黄瓜、酸菜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、洋葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、黄酒、料酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、香辛料或香辛料粉（花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、栀子、砂仁、高良姜、姜黄、迷迭香、百里香、芫荽、香茅、薄荷中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、枸杞子、桂圆、红枣中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、麦芽糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、柠檬黄、姜黄素、食用葡萄糖、三氯蔗糖、辣椒油树脂、辣椒红、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、食品用香精（烧烤风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、鱼肉风味、虾肉风味、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或不炒制、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌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。

根据添加原辅料不同可分为：非即食：火锅底料（半固态复合调味料）、酱大骨调料（半固态复合调味料）、复合调味酱；即食类：香辣酱（半固态复合调味料）、麻辣酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 鸡汁应符合 GB 31644 的规定
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 重庆火锅浓缩底料应符合 DBS50/022 的规定
- 2.1.13 牛骨、鸡骨、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 辣椒（干或鲜）、西红柿、黄贡椒、剁辣椒、小米辣、洋葱应新鲜、无腐烂、无异味、清洁无杂质、无虫及病虫造成的损伤，并符合 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 泡姜、腌蒜、酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 葱应符合 GB2762、GB 2763 的规定
- 2.1.17 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.18 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.19 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 白芷、陈皮（橘皮）、枸杞子、桂圆、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 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 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.53 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 南瓜粉、菠菜粉、番茄粉应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.58 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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、固液可分层、牛油火锅底料常温下呈块状固 态	从混合均匀的样品中取出 1 瓶（袋），倒 入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观 察其 性状、色泽、杂质，嗅其气味，然 后以温 开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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, %	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^b , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 使用发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱) 和酸性配料 (如酿造食醋、柠檬酸、乳酸等), 酸价不适用;

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食类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

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、柠檬酸、乳酸等），酸价不适用】、过氧化值、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱、鸡汁、蚝油、重庆火锅浓缩底料【牛油、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）、辣椒、食用盐、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油、花椒、5'-呈味核苷酸二钠】、牛骨、鸡骨、猪骨、辣椒（干或鲜）、洋葱粉、蒜粉、西红柿、黄贡椒、剁辣椒、小米辣、泡姜、腌辣椒、腌蒜、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、酸黄瓜、酸菜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、洋葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、黄酒、料酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、香辛料或香辛料粉（花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、栀子、砂仁、高良姜、姜黄、迷迭香、百里香、芫荽、香茅、薄荷中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、枸杞子、桂圆、红枣中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、麦芽糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、柠檬黄、姜黄素、食用葡萄糖、三氯蔗糖、辣椒油树脂、辣椒红、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、食品用香精（烧烤风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、鱼肉风味、虾肉风味、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或不炒制、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌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》制订了本企业标准，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。