



410111S-2025



河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0008S-2025

半固态复合调味料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

河南省香胖食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香胖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范瑞德。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛油、羊油、鸡油、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、起酥油、棕榈油中的一种或几种）、牛肉、鸡肉、羊肉、生活饮用水、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、小麦粉、食用盐、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、蚝油、藤椒油、麻椒油、姜（去皮、清洗、粉碎或切段）、蒜（去皮、清洗、粉碎或切段）、葱（清洗、粉碎或切段）、香辛料颗粒或香辛料粉【辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、荜拔、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种，进行拣选、粉碎）、砂仁、当归、白芷、陈皮（拣选、粉碎）、虾皮、食用玉米淀粉、豆筋、面筋、酵母抽提物、花生、芝麻、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、西红柿、食用菌（香菇、杏鲍菇、平菇、金针菇中的一种或几种）、葵花籽仁中的几种为原料，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、谷氨酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄（着色剂）、姜黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、赤藓红、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、番茄红、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、辣椒橙、亮蓝、罗望子多糖胶、栀子黄、大蒜油、八角茴香油、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、香叶油、食用香精中的一种或几种，经过预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装、分装、包装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。

根据原辅料的不同，可分为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 香辛料【黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、荜拔、肉桂、甘草、肉豆蔻、芫荽、香茅】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 砂仁、当归、白芷、陈皮、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 豆筋应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 4759 的规定。
- 2.1.28 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.30 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.305 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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.53 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.54 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.55 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.58 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.60 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.63 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.64 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.65 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.66 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.67 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.68 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.69 牛肉粉调味料、鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.70 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.71 藤椒油、麻椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.72 洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.73 大葱、姜、蒜、西红柿应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.74 羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.75 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.76 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.77 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.78 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.79 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.81 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。
- 2.1.82 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.83 虾皮应符合 GB 10136 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	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该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
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^a 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 亮蓝, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
<p>注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。</p> <p>3、b 仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。</p> <p>4、c 仅适用于仅适用于添加山楂的产品，d 仅适用于添加虾皮的产品。</p> <p>5、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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛油、羊油、鸡油、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、起酥油、棕榈油中的一种或几种）、牛肉、鸡肉、羊肉、生活饮用水、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、小麦粉、食用盐、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、蚝油、藤椒油、麻椒油、姜（去皮、清洗、粉碎或切段）、蒜（去皮、清洗、粉碎或切段）、葱（清洗、粉碎或切段）、香辛料颗粒或香辛料粉【辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、荜拨、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种，进行拣选、粉碎）】、砂仁、当归、白芷、陈皮（拣选、粉碎）、虾皮、食用玉米淀粉、豆筋、面筋、酵母抽提物、花生、芝麻、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、西红柿、食用菌（香菇、杏鲍菇、平菇、金针菇中的一种或几种）、葵花籽仁中的几种为原料，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、谷氨酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄（着色剂）、姜黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、赤藓红、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、番茄红、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、辣椒橙、亮蓝、罗望子多糖胶、栀子黄、大蒜油、八角茴香油、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、香叶油、食用香精中的一种或几种，经过预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装、分装、包装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。

该标准中所包含的产品分类不包含蛋黄酱、沙拉酱。

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》相关要求制定本企业标准，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。