



410120S-2025



河南莽香厨食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

河南莽香厨食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南芥香厨食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丛丛。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、兔、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）骨/肉或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、骨、皮中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、骨油（牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、起酥油、新鲜/速冻蔬菜（上海青、生菜、白菜、芹菜、西芹、荠菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、大葱、姜、蒜、香葱、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种）、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、花菇、草菇、大球盖菇（赤松茸）、蛹虫草（虫草花）、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、小米辣、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、盐渍韭花、盐渍辣椒、酸笋中的一种或几种）、香辛料或其粉【麻椒、藤椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、胡麻、芥末籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、蛋制品（蛋黄粉、蛋黄、全蛋粉、蛋黄液中的一种或几种）、坚果籽类（熟制或不熟制）（芝麻、花生仁、葵花籽仁、奇亚籽、豌豆、青豆、蚕豆、南瓜籽仁中的一种或几种）、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、小麦粉、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、大枣、罗汉果、枸杞、枸杞子、海苔、莲子、淡豆豉、橘皮（陈皮）、山楂、山药、桂圆、玉米、大米、小米、糯米、黄豆、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、醪糟、蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鲣鱼精粉、鲍鱼汁、海带调味汁、椰子粉、油辣椒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、豆腐干、豆豉、腐乳、腐乳汁、韭花酱、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、骨素、骨汤、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白醋、米醋、苹果醋、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、梨汁、橙汁、桃汁中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、结晶果糖、蜂蜜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、羊骨汤调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、脱脂乳粉、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、胶原蛋白肽、大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽、芝士粉、

黄豆粉、桃酥粉、油炸蒜酥、油炸辣椒酥、鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加复合调味料（详见附录 A）、d-木糖、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、L-半胱氨酸盐酸盐（食用香料）、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、诱惑红、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、粉碎或不粉碎、磨制或不磨制、调和或不调和、均质或不均质、盐渍或不盐渍、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、包装加工而成，冷冻或不冷冻保存，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的不同，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

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨/肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.6 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.7 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.8 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、大枣、罗汉果、枸杞子、莲子、淡豆豉、橘皮（陈皮）、山楂、山药、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 米酒、黄酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.22 醪糟应符合 T/GZSX 069 的规定。
- 2.1.23 蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.24 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、鲍鱼汁、海带调味汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.27 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 豆腐干、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.30 腐乳汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.35 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.38 骨汤、白醋、米醋、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.39 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.41 苹果醋、浓缩果汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.42 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.43 白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.46 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.49 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.50 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.51 鸡汁调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.53 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.54 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.55 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.57 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.58 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.59 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.60 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.61 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.62 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.63 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.64 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.65 大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.66 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.67 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.68 桃酥粉应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.69 油炸蒜酥、油炸辣椒酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.70 鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.71 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.72 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.73 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.74 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.75 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.76 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.77 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.78 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.79 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.80 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.81 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.82 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.83 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.84 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.85 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.86 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.87 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.88 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.89 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.90 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.91 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.92 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.93 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.94 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.95 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.96 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.97 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.98 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.99 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.100 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.101 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.102 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.103 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.104 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.105 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.106 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.107 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.108 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.109 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.110 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.111 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.112 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.113 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.114 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.115 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.116 椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.117 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.118 木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.119 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.120 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.121 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.122 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.123 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.124 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.125 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.126 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.127 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.128 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.129 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.130 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.131 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.132 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.133 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.134 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.135 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.136 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.137 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.138 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.139 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.140 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.141 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.142 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.143 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	半固态或膏状（冷冻产品解冻后呈此性状） 允许分层及聚集物或沉淀物	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，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	具有该产品应有气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	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
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

日落黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^c , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
柠檬黄 ^c (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^c , g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) ^c , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
安赛蜜 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
阿斯巴甜 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
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
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤	10	GB 5009.277
<p>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或酸性配料的产品;</p> <p>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;</p> <p>c 仅适用添加该种添加剂的产品;</p> <p>d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液的产品;</p> <p>e 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品。</p> <p>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;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</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 ^b , 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。					
b 不适用于以发酵制品为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。					

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

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 食品安全指标应符合相应的国家标准。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价(仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品, 不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品)、过氧化值(仅适用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(以发酵制品为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外)】、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

复合调味料为味噌酱（赤味噌）、复合调味粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、本味淋（复合调味料）、鸡肉粉（复合调味料）、鸡肉酱、麻辣香锅酱、拌面酱、藤椒酱、酸汤酱复合调味料、辣酱料、腌料、炸肉料、调汤料、调味膏、上汤调味粉、菌菇调味粉、麻辣鲜调味料、沙茶酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜捞汁调味料、鲜味宝调味料、花生调味酱、风味调味酱、红烧酱料、麻辣鲜调味料、烧烤调味料、肉膏复合调味料、鲜味宝调味料、柱候酱、风味调味汁。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、兔、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）骨/肉或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、骨、皮中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、骨油（牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、起酥油、新鲜/速冻蔬菜（上海青、生菜、白菜、芹菜、西芹、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、大葱、姜、蒜、香葱、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种）、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、花菇、草菇、大球盖菇（赤松茸）、蛹虫草（虫草花）、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、小米辣、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、盐渍韭花、盐渍辣椒、酸笋中的一种或几种）、香辛料或其粉【麻椒、藤椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、胡麻、芥末籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、蛋制品（蛋黄粉、蛋黄、全蛋粉、蛋黄液中的一种或几种）、坚果籽类（熟制或不熟制）（芝麻、花生仁、葵花籽仁、奇亚籽、豌豆、青豆、蚕豆、南瓜籽仁中的一种或几种）、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、小麦粉、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、大枣、罗汉果、枸杞、枸杞子、海苔、莲子、淡豆豉、橘皮（陈皮）、山楂、山药、桂圆、玉米、大米、小米、糯米、黄豆、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、醪糟、蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳀鱼精粉、鲍鱼汁、海带调味汁、椰子粉、油辣椒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、豆腐干、豆豉、腐乳、腐乳汁、韭花酱、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、骨素、骨汤、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白醋、米醋、苹果醋、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、梨汁、橙汁、桃汁中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、结晶果糖、蜂蜜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、羊骨汤调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、脱脂乳粉、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、胶原蛋白肽、大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽、芝士粉、黄豆粉、桃酥粉、油炸蒜酥、油炸辣椒酥、鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加复合调味料（详见附录 A）、d-木糖、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸

钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、L-半胱氨酸盐酸盐（食用香料）、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素E(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、诱惑红、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、粉碎或不粉碎、磨制或不磨制、调和或不调和、均质或不均质、盐渍或不盐渍、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、包装加工而成，冷冻或不冷冻保存，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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

执行本标准生产的产品不含沙拉酱、蛋黄酱、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。