



410488S-2025



河南万品丰食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

河南万品丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南万品丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董水红。

本标准替代Q/HWS 0001S-2021。

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。

本标准适用于以香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、莞荑、桔茗(孜然)、姜黄、香茅(芸香菜)、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、白芷、橘皮、山楂、牡蛎、紫苏、枸杞子、芝麻、梔子、罗汉果、山药、枣、白果、小麦仁、咖喱粉、菌菇粉【香菇、松茸、茶树菇、白牛肝菌、真姬菇中的一种或几种】、香菇柄、食用油脂制品【精炼植物油(棕榈油、精炼食用牛油、鸡油、猪油、氢化菜籽油、植物油、维生素E)、脂肪】、蔬菜(土豆、洋葱、胡萝卜、大葱、姜、芝麻叶、红薯叶、紫苏、槐花、芥菜、香椿、小茴香、蒲公英、苋菜、萝卜、马齿菜、雪里蕻、桑叶中的一种或几种)(经预处理)、酱腌菜(芥菜丝、泡椒、榨菜、泡姜中的一种或几种)、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉排骨、鸡肉、牛肉中的一种或几种)(经预处理、分切)、辣椒干、豆瓣酱、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、蚕豆、花生仁、豆豉、白砂糖、味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、蜂蜜、小麦粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、酱油、食醋、白醋、黄酒、白酒、脱脂乳粉、椰子粉、番茄粉、浓缩苹果浆/汁、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、植物油(菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种)、骨素(猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种)、羊骨高汤、牛骨高汤、鸡骨高汤、猪骨高汤、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、芝麻酱、花生酱、水中的几种为原料,加入复合调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、焦糖色、冰醋酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、5'-肌苷酸二钠、磷脂、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、赤藓红、诱惑红、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、焦亚硫酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、单,双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或多种,经混合、炒制或熬制、搅拌、冷却、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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.3白芷、橘皮、山楂、牡蛎、紫苏、枸杞子、芝麻、栀子、罗汉果、山药、枣、白果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.4小麦仁应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5咖喱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6菌菇粉【香菇、松茸、茶树菇、白牛肝菌、真姬菇】、香菇柄应符合GB 7096的规定。
- 2.1.7食用油脂制品应符合GB 15196的规定。
- 2.1.8蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.9酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.10鲜（冻）畜、禽肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.11辣椒干应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.12豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.13番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.14蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.15蚕豆、花生仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.16豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.17白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.18味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.19食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.20麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.21食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.22麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.23果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.24蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.25小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.26食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.27酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.28食醋、白醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.29黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.30白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.31脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.32椰子粉、番茄粉应符合GB/T 29602的规定。

- 2.1.33浓缩苹果浆/汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.34鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.35鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.39菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.40牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.42骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.43羊骨高汤、牛骨高汤、鸡骨高汤、猪骨高汤应符合GB 31644的规定。
- 2.1.44大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.45大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.46酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.47水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.49花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.50复合调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.51羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.52海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.53焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.54冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.55乙酞磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.565'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.57苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.58山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.59脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.60乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.61甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.62三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.63乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.645'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.65磷脂应符合GB 28401的规定。

- 2.1.66柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.67L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.68冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.69乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.70甘氨酸(氨基乙酸)应符合GB 25542的规定。
- 2.1.71L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.72柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.73日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.74 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.75焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.76红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.77辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.78赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.79诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.80亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.81辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.82碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.83碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.84山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.85焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.86蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.87瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.88卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.89D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.90黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.91单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.92D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.93食用香精应符合GB 30616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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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
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
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
赤藓红 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
二氧化硫残留量 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

同一功能的食品添加剂（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。

^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（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等）和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）的产品；

^b仅适用于使用该食品添加剂的产品；

^c仅适用于使用酸水解植物（大豆）蛋白调味料的产品；

*铅的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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 不适用于以发酵型配料（如黄豆酱、豆瓣酱、豆豉等）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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料和酸性配料的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、菌落总数（仅适用即食产品）、大肠菌群（仅适用即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅(芸香菜)、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、白芷、橘皮、山楂、牡蛎、紫苏、枸杞子、芝麻、栀子、罗汉果、山药、枣、白果、小麦仁、咖喱粉、菌菇粉【香菇、松茸、茶树菇、白牛肝菌、真姬菇中的一种或几种】、香菇柄、食用油脂制品【精炼植物油(棕榈油、精炼食用牛油、鸡油、猪油、氢化菜籽油、植物油、维生素E)、脂肪】、蔬菜(土豆、洋葱、胡萝卜、大葱、姜、芝麻叶、红薯叶、紫苏、槐花、芥菜、香椿、小茴香、蒲公英、苋菜、萝卜、马齿菜、雪里蕻、桑叶中的一种或几种)(经预处理)、酱腌菜(芥菜丝、泡椒、榨菜、泡姜中的一种或几种)、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉排骨、鸡肉、牛肉中的一种或几种)(经预处理、分切)、辣椒干、豆瓣酱、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、蚕豆、花生仁、豆豉、白砂糖、味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、蜂蜜、小麦粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、酱油、食醋、白醋、黄酒、白酒、脱脂乳粉、椰子粉、番茄粉、浓缩苹果浆/汁、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、植物油(菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种)、骨素(猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种)、羊骨高汤、牛骨高汤、鸡骨高汤、猪骨高汤、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、芝麻酱、花生酱、水中的几种为原料,加入复合调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、焦糖色、冰醋酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、5'-肌苷酸二钠、磷脂、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、赤藓红、诱惑红、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、焦亚硫酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、单,双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或多种,经混合、炒制或熬制、搅拌、冷却、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《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》标准要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B