



410354 S-2025



卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹丁可。

本标准自发布实施日起替代 Q/WCS 0001S-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、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱、茼蒿、迷迭香、香茅、甘牛至、葫芦巴、姜黄、甜罗勒中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用动物油（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、香糟卤调味料（水、香糟、黄酒、食用盐、香辛料、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、臭豆腐、豆腐乳、奶酪、鸡粉调味料、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱、甜面酱、蓝莓酱、芝麻酱、食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、鸡油菌、花菇中的一种或几种）、牛肉粉调味料、白酒、黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒、芝麻、黑芝麻、食用葡萄糖、麦芽糖、泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒中的一种或几种）、豆干、花生酱、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、虾尾、芥菜、红花苗、鸭蛋中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁中的一种）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、杭白菊花、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、柠檬干、山楂、紫苏、香薷、益智仁、人参（人工种植五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、榧子、桂花、番茄、红薯粉条、面筋素肠、胡萝卜、萝卜、芹菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、蚕豆、黄豆、小米、葡萄干、花生、核桃仁、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、葛根粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、大豆组织蛋白、红曲米、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、食品用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树

脂、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、甲基纤维素中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食、非即食和水产调味品）。

根据食用方法和主要原料不同将产品分为不同种类：即食半固态调味料、非即食半固态调味料、水产调味品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.6 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 胡椒油、花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 香糟卤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 臭豆腐应符合 SB/T 10527 的规定。

- 2.1.26 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.30 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 豆瓣酱、辣椒酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.37 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.41 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.45 豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.46 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.47 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.48 虾尾、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.49 芥菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、番茄、红花苗应清洁、无污染、无异味、无腐烂变质，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。
- 2.1.50 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.51 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.57 蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.58 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.59 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、山楂、榧子、紫苏、香薷、益智仁、榧子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.64 杭白菊花应符合 GB/T 18862 的规定。
- 2.1.65 柠檬干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.66 人参（人工种植五年以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.67 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.68 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.69 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.70 面筋素肠应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.71 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.72 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.73 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.74 板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.75 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.76 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.77 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.78 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.79 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.80 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

- 2.1.81 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.82 葛根粉应符合 GB/T 30637 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.86 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.87 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.88 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.89 红曲米应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.90 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.92 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.93 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.94 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.95 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.96 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.97 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.98 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.99 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.100 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.101 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.102 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.103 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.104 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.105 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.106 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.107 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.108 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(或烧杯)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	25	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	除水产调味品以外的其他复合调味料	≤	GB 5009.11
	虾尾酱 (水产调味品)	≤	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 <sup>d</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.0	
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 指标不适合配料中使用发酵型配料 (郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱等酿造酱) 和酸性配料 (如食醋、柠檬酸、L-苹果酸、苹果酸、乳酸) 的产品;</p> <p>b 指标仅适于使用该添加剂的产品, 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;</p> <p>c 指标仅适于添加山楂、苹果、浓缩苹果汁的产品;</p> <p>d 指标仅适用于虾尾酱 (水产调味品)。</p>			

### 2.4 微生物限量

即食产品和水产调味品的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	100	1000	GB 4789. 10
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 指标仅适用于虾尾酱；c 指标仅适用于主要原料中使用鲜（冻）牛肉的产品；d 指标仅适用于主要原料中使用鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉的产品。

## 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 食品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；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、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品和水产调味品）和大肠菌群（仅适用于即食产品和水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱、茼蒿、迷迭香、香茅、甘牛至、葫芦巴、姜黄、甜罗勒中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用动物油（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、香糟卤调味料（水、香糟、黄酒、食用盐、香辛料、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、臭豆腐、豆腐乳、奶酪、鸡粉调味料、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱、甜面酱、蓝莓酱、芝麻酱、食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、鸡油菌、花菇中的一种或几种）、牛肉粉调味料、白酒、黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒、芝麻、黑芝麻、食用葡萄糖、麦芽糖、泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒中的一种或几种）、豆干、花生酱、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、虾尾、芥菜、红花苗、鸭蛋中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁中的一种）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、杭白菊花、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、柠檬干、山楂、紫苏、香薷、益智仁、人参（人工种植五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、榧子、桂花、番茄、红薯粉条、面筋素肠、胡萝卜、萝卜、芹菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、蚕豆、黄豆、小米、葡萄干、花生、核桃仁、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、葛根粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、大豆组织蛋白、红曲米、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、食品用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、甲基纤维素中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调

味料（包含即食、非即食和水产调味品）。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司

H N

Q B