



410757S-2025



河南万广农业科技有限公司封丘分公司企业标准

Q/HWNF 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-03-12 发布

2025-03-12 实施

河南万广农业科技有限公司封丘分公司 发布

前 言

本标准由河南万广农业科技有限公司封丘分公司提出并起草。
本标准主要起草人：贺青山。

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、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料及工艺不同可分为不同产品。

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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.5 豆腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 韭菜花、姜、蒜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.11 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.31 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.33 韭花酱调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.37 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.38 咸鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.44 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.45 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.46 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.47 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.48 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.49 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.62 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.68 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 L-丙氨酸应符合 GB 25543 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼 观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气、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, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅适用于使用食用盐的产品)	≤ 40.0	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
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
^c 酸价 (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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<p>a 仅适用于使用水产动物及其制品的原料；可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时；不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。</p> <p>b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；</p>		

c 不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品；

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；

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 不适用于使用发酵性配料(豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋)且后序无熬制工艺的产品。

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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于使用食用盐的产品），酸价【不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品】、过氧化值、菌落总数【不适用于使用发酵制品（豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋）为主料且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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。