



410830S-2025

许昌尧城食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

许昌尧城食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌尧城食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌尧城食品有限公司。

本标准主要起草人：宋金涛、章建萍。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以动物油（鸡油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油【精炼植物油、食品添加剂（特丁基对苯二酚）】、生活饮用水、玉米淀粉、味精、鸡精调味料、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、花生仁、腰果、蚕豆、大豆、芝麻、白砂糖、冰糖、米酒、白酒（或二锅头酒）、料酒、调味料酒、大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、香芹、番茄、鸡肉、牛肉、香菇、平菇、木耳、银耳、干红辣椒、辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、甘草、小豆蔻、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒、干姜、陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归（香辛料或调味品）、党参、铁皮石斛、栀子、香菜籽、酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜（酿造酱油）、海鲜酱、陈醋、米醋、白醋、姜汁、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、牛油火锅底料、火锅调味粉、固态复合调味料、东北风大酱（半固态复合调味料）、牛肉粉、酵母抽提物、花椒油中的一种或几种为主要原料，添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、黄原胶、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理配料、炒制（熬制）或不炒制（熬制）、混合搅拌、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据用料和工艺不同分为：藤椒复合调味酱、花生复合调味酱、芝麻复合调味酱、番茄复合调味酱、辣椒复合调味酱、红油辣椒、油辣椒、油泼辣子、火锅蘸料、火锅底料（藤椒火锅底料、番茄火锅底料、菌汤火锅底料、牛油火锅底料、三鲜火锅底料、清油火锅底料）、麻辣烫底料（藤椒麻辣烫底料、番茄麻辣烫底料、菌汤麻辣烫底料、三鲜麻辣烫底料底料、清油麻辣烫底料）、麻辣香锅底料、冒菜底料、串串香底料、牛肉酱、牛肉调味酱、鸡肉酱、鸡肉调味酱、肉味调味酱、麻辣调味酱、复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.2 花椒、麻椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 干红辣椒、辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.6 植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.7 大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、香芹、番茄应干净、无腐烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.10 花生仁、腰果、香菜籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.12 陈醋、米醋、白醋应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。
- 2.1.13 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.14 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.15 料酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.16 二锅头应符合GB 2757的规定。
- 2.1.17 酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。
- 2.1.18 海鲜酱、鲜味宝、鲜香宝、牛油火锅底料、火锅调味粉、固态调味料、东北风大酱（半固态复合调味料）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.19 姜汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.20 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.21 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.22 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.23 陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.24 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.26 甘草、香茅、山奈、高良姜、砂仁、荜茇、小茴香、甘草、小豆蔻、月桂叶（香叶）、干姜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.30 动物油（鸡油、猪油、牛油、羊油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.31 鸡肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.32 牛肉应符合GB 2707和GB/T 17238的规定。
- 2.1.33 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.35 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.36 起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.37 花椒油应符合GB/T 22479的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.39 香菇、平菇、木耳、银耳应符合GB 7096的规定。

- 2.1.40 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.41 蚕豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.44 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.45 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.46 牛肉粉应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.47 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.53 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.54 党参、铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023年第9号)的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.56 番茄酱应符合NY/T 956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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	≤ 30	GB 5009.44
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

无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用。

注 3: b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以动物油（鸡油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油【精炼植物油、食品添加剂（特丁基对苯二酚）】、生活饮用水、玉米淀粉、味精、鸡精调味料、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、花生仁、腰果、蚕豆、大豆、芝麻、白砂糖、冰糖、米酒、白酒（或二锅头酒）、料酒、调味料酒、大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、香芹、番茄、鸡肉、牛肉、香菇、平菇、木耳、银耳、干红辣椒、辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、甘草、小豆蔻、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒、干姜、陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归（香辛料或调味品）、党参、铁皮石斛、栀子、香菜籽、酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜（酿造酱油）、海鲜酱、陈醋、米醋、白醋、姜汁、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、牛油火锅底料、火锅调味粉、固态复合调味料、东北风大酱（半固态复合调味料）、牛肉粉、酵母抽提物、花椒油中的一种或几种为主要原料，添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、黄原胶、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理配料、炒制（熬制）或不炒制（熬制）、混合搅拌、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的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》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。

许昌尧城食品有限公司