



410981S-2025



河南卤太公餐饮服务有限公司企业标准

Q/HLTG 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

河南卤太公餐饮服务有限公司 发布

前 言

本标准由河南卤太公餐饮服务有限公司提出并起草。

本标准起草人：董长涛。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、沙拉酱、甜面酱、芝麻酱、柱候酱、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芹、丁香、罗晃子、孜然、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜中的几种）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、调味料酒、黄酒、米酒、白酒、果葡糖浆、食用玉米淀粉、乳粉、大豆植物蛋白、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、鸡肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香料（花椒提取物、八角茴香油、肉桂皮油、大蒜油、香葱油、生姜提取物中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 亚麻籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.11 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

- 2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.15 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 黄酒、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.44 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.55 鸡肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.57 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份, 置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽、性状、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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 ^a (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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、沙拉酱、甜面酱、芝麻酱、柱候酱、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芹、丁香、罗晃子、孜然、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜中的几种）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、调味料酒、黄酒、米酒、白酒、果葡糖浆、食用玉米淀粉、乳粉、大豆植物蛋白、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、鸡肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香料（花椒提取物、八角茴香油、肉桂皮油、大蒜油、香葱油、生姜提取物中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装、包装加工制成的包含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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南卤太公餐饮服务有限公司