



411489S-2025



河南施夫特生物科技有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2025

半固态复合调味料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南施夫特生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南施夫特生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南施夫特生物科技有限公司。

本标准主要起草人：樊海娟、王晓娜、赵巧霞。

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、酵母提取物、味精、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、香辛料或香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、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、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、白砂糖、麦芽糊精、食用盐、（猪骨、牛骨）味素、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酿造酱油、料酒、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或多种）、辣椒油、花椒油、生姜油、大蒜油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱中的多种为原料，添加或不添加复合调味料、乙基麦芽酚、黄原胶、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精、羧甲基纤维素钠、琥珀酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、酸处理淀粉、辣椒油树脂中的多种，经筛选、配制、炒制（或不炒制）、冷却（或不冷却）、灌装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

根据原料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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 （猪骨、牛骨）味素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.10食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25花椒油、辣椒油、生姜油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.28黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.31蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.32焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.37环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.38乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.41辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.42香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.43食品用香料应符合 GB 29938 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	从样品中取出 50g，将其置于洁净透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、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)	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^c （KOH）（以脂肪计）/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （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
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.191
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b （阿斯巴甜）/(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

a 指标仅限于添加水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液的产品检测。

b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

c 仅适用于脂肪含量大于 10%的含油型产品，且未使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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。

*铅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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用有此项目要求的产品]、过氧化值[仅适用有此项目要求的产品]。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、酵母提取物、味精、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、香辛料或香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、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、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、白砂糖、麦芽糊精、食用盐、（猪骨、牛骨）味素、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酿造酱油、料酒、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或多种）、辣椒油、花椒油、生姜油、大蒜油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱中的多种为原料，添加或不添加复合调味料、乙基麦芽酚、黄原胶、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精、羧甲基纤维素钠、琥珀酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、酸处理淀粉、辣椒油树脂中的多种，经筛选、配制、炒制（或不炒制）、冷却（或不冷却）、灌装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南施夫特生物科技有限公司