



411550 S-2025

河南卓鸿食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

河南卓鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卓鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王山峰、杨丽军。

本标准自发布实施日起替代：Q/HZS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以食用牛油、食用猪油、食用鸡油、菜籽油、大豆油、花生油、食用植物调和油、蚝油、芝麻油、小磨香油、辣椒油、花椒油、郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、鲜红辣椒、藤椒、芹菜、西红柿、花生、香菇、杏鲍菇、姬松茸、番茄调味酱、酱腌菜（泡椒、泡姜、酸菜中的一种或几种）中的几种为原料，添加香辛料【花椒、砂仁、八角、小茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、甘草、白胡椒、黑胡椒、高良姜、丁香、山奈、肉豆蔻、姜、辣椒、迷迭香、荜拔、草果、当归、芫荽中的一种或几种】、胡椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、芝麻、罗汉果、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食醋、酱油、生活饮用水、料酒、白酒、食用酒精、鸡精调味料、菇精调味料中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制或（不炒制不熬制）、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食半固态复合调味料。

根据配料不同产品可分为如火锅底料、香辣酱、辣椒酱、香油剁椒酱等产品。

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 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB10146 的规定。

2.1.3 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6花生油应符合GB/T 1534和 GB 2716 的规定。

2.1.7食用植物调和油应符合GB/T 40851的规定。

2.1.8芝麻油、小磨香油应符合GB/T 8233的规定。

2.1.9辣椒油、花椒油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.10郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.11豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.12豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。

2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.15 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或LS/T 3311或NY/T 958的规定。

2.1.16蒜蓉、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、鲜红辣椒、藤椒、芹菜、西红柿应清洁、卫生、无虫蛀，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17香菇、杏鲍菇、姬松茸应符合GB 7096的规定。

2.1.18番茄调味酱应符合SB/T 10459或GB 31644的规定。

- 2.1.19酱腌菜应符合 SB/T 10439或GB 2714 的规定。
- 2.1.20香辛料、胡椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.21罗汉果、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.22芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.23花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合GB/T 35883和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.28 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.33鸡精调味料SB/T 10371或GB/T 45352的规定。
- 2.1.34菇精调味料SB/T 10484或GB 31644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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其 滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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
水分/（g/100g） ≤	80	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	40	GB 5009.44
酸价 ^a (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
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a该指标不适用于含发酵型配料（郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱）的产品。			

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	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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【不适用于含发酵型配料（郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱）的产品】、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用牛油、食用猪油、食用鸡油、菜籽油、大豆油、花生油、食用植物调和油、蚝油、芝麻油、小磨香油、辣椒油、花椒油、郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、鲜红辣椒、藤椒、芹菜、西红柿、花生、香菇、杏鲍菇、姬松茸、番茄调味酱、酱腌菜（泡椒、泡姜、酸菜中的一种或几种）中的几种为原料，添加香辛料【花椒、砂仁、八角、小茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、甘草、白胡椒、黑胡椒、高良姜、丁香、山奈、肉豆蔻、姜、辣椒、迷迭香、荜拔、草果、当归、芫荽中的一种或几种】、胡椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、芝麻、罗汉果、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食醋、酱油、生活饮用水、料酒、白酒、食用酒精、鸡精调味料、菇精调味料中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制或（不炒制不熬制）、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或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》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。

河南卓鸿食品有限公司