



411380 S-2025



河南彭庄食品有限公司企业标准

Q/HPZ 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南彭庄食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南彭庄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚素鸽。

本标准自实施之日起替代Q/HPZ 0002S-2024（备案号：413215S-2024）。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香辛料粉或其调味油【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、蒔萝、芫荽、当归、圆叶当归、细叶芹、芹菜、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、浓缩果蔬汁/浆（葱、蒜、姜、洋葱、柠檬、山楂、苹果、柠檬中的一种或几种）、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、绵白糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、芝麻、碎花生仁、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、骨素、白酒、黄酒、调味料酒、米酒、食用酒精、果醋、果酱、蟹黄、蟹肉、蟹酱、虾肉、虾酱、蚝油、鱼露、蚝汁、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加海鲜酱、柱侯酱、蒜蓉酱、复合调味料（外购）、酸水解大豆蛋白调味液中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、辣椒油树脂、食用香料【大蒜油、八角茴香油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、辣椒红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）中的一种或几种，经配料、混合搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.3 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.7香辛料调味油应符合 NY/T 211 的规定。
- 2.1.8浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.18芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19菇精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22骨素应符合 NY/T 277 的规定。
- 2.1.23白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.26食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.27果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.29蟹黄、蟹肉、虾肉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.30蟹酱、虾酱、蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32海鲜酱、柱侯酱、蒜蓉酱、复合调味料（外购）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.33酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.34食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.36八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.37辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香

叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.39黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.40瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.41卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.42氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

2.1.43醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.44羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.45乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.46维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.485'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.49琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.50乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.51谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.52冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.53柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.54柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.55DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.56乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.57辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.58 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.59山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.60苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.61乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.62阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.63甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.64安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

2.1.65三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 22.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^c 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^c 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；
b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；
c仅适用添加该种添加剂的产品；。
d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

注3：*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

即食类产品的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 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为:

(1) 保质期 ≤ 7 天的产品出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量; 对于即食类的产品, 还应增加菌落总数和大肠菌群的检测, 其检验频率每周一次, 如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。

(2) 保质期 > 7 天的产品出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量, 对于即食类的产品, 还应增加菌落总数和大肠菌群的检测。

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植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香辛料粉或其调味油【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、蒔萝、芫荽、当归、圆叶当归、细叶芹、芹菜、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、浓缩果蔬汁/浆（葱、蒜、姜、洋葱、柠檬、山楂、苹果、柠檬中的一种或几种）、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、绵白糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、芝麻、碎花生仁、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、骨素、白酒、黄酒、调味料酒、米酒、食用酒精、果醋、果酱、蟹黄、蟹肉、蟹酱、虾肉、虾酱、蚝油、鱼露、蚝汁、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加海鲜酱、柱侯酱、蒜蓉酱、复合调味料（外购）、酸水解大豆蛋白调味液中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、辣椒油树脂、食用香料【大蒜油、八角茴香油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、辣椒红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）中的一种或几种，经配料、混合搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或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，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。

河南彭庄食品有限公司