



411961S-2025

安阳县白璧锦食汇调味品厂企业标准

Q/ABT 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

安阳县白璧锦食汇调味品厂 发布

## 前 言

本标准由安阳县白璧锦食汇调味品厂提出并起草。

本标准起草人：胡河清。

本标准自发布实施日起替代：Q/ABT 0001S-2020。

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植物油【菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、小磨香油（芝麻油）、食用植物调和油中的一种或几种】、辣椒油、花椒油、蚝油、食用牛油、食用猪油、香辣酱、豆瓣酱、辣椒酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、腐乳、生活饮用水、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒、藤椒、麻椒、芹菜、西红柿、泡酸菜（酱腌菜）、小米椒（酱腌菜）、番茄调味酱、番茄沙司、番茄风味汁粉调味料、酸萝卜老鸭汤炖料、醪糟（饮用水、糯米、白砂糖、米酒曲）、麻辣鱼佐料、牛骨高汤、香辛料或其粉【花椒、辣椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、砂仁、高良姜、荜拨、丁香、山奈、芫荽、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、多香果、百里香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、芝麻、花生仁、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、肉豆蔻、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造食醋、酱油、料酒、白酒、鸡精调味料、菇精调味料中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾中的一种或两种，经预处理、配料、搅拌熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据配料表不同产品可分为如：香辣酱（半固态复合调味料）、豆豉酱（半固态复合调味料）、酱香料（半固态复合调味料）、冒菜酱（半固态复合调味料）、火锅底料（半固态复合调味料）等半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 小磨香油（芝麻油）应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.8 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 或 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。

- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.20 蒜蓉、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒、藤椒、麻椒、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。
- 2.1.21 泡酸菜（酱腌菜）、小米椒（酱腌菜）应符合 SB/T 10439 或 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.23 番茄沙司、香辣酱、番茄风味汁粉调味料、酸萝卜老鸭汤炖料、麻辣鱼佐料、牛骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 醪糟应符合 NY/T 1885 或 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.27 白果、白芷、橘皮（陈皮）、肉豆蔻应清洁、卫生，无污染、无霉变，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.41 枸杞子应符合 GB/T 18672 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，其中牛油火锅底料常温下呈块状固态 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽           |                                     |

|       |                   |               |
|-------|-------------------|---------------|
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、滋味，无异味 | 后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 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） ≤                                                 | 20   | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> （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） ≤                                                     | 0.9  | GB 5009.12  |
| 无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤                                                    | 0.1  | GB 5009.11  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计）/（g/kg） ≤                                       | 1.0  | GB 5009.28  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（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；<br>a不适用含发酵型配料和酸性配料的产品；<br>b仅适用于添加该食品添加剂的产品。 |      |             |

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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（不适用含发酵型配料和酸性配料的产品）、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油【菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、小磨香油（芝麻油）、食用植物调和油中的一种或几种】、辣椒油、花椒油、蚝油、食用牛油、食用猪油、香辣酱、豆瓣酱、辣椒酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、腐乳、生活饮用水、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒、藤椒、麻椒、芹菜、西红柿、泡酸菜（酱腌菜）、小米椒（酱腌菜）、番茄调味酱、番茄沙司、番茄风味汁粉调味料、酸萝卜老鸭汤炖料、醪糟（饮用水、糯米、白砂糖、米酒曲）、麻辣鱼佐料、牛骨高汤、香辛料或其粉【花椒、辣椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、砂仁、高良姜、荜拨、丁香、山奈、芫荽、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、多香果、百里香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、芝麻、花生仁、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、肉豆蔻、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造食醋、酱油、料酒、白酒、鸡精调味料、菇精调味料中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾中的一种或两种，经预处理、配料、搅拌熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或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》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。

安阳县白璧锦食汇调味品厂