



412008S-2025



河南老嘉味食品科技有限公司企业标准

Q/HLJW 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南老嘉味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南老嘉味食品科技有限公司起草并提出。
本标准主要起草人：郭卫东。

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。

本标准适用于以牛骨、猪骨头、鸡架骨、鱼骨、生活饮用水为原料，添加香辛料或其粉[辣椒、八角(大茴香)、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶(香叶)、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种]、白芷、陈皮、孜然、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油中的一种或几种)、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经配料、熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而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 牛骨、猪骨头、鸡架骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鱼骨应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 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，均匀一致	
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	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价（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	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷 ^a （以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a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；		

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛骨、猪骨头、鸡架骨、鱼骨、生活饮用水为原料，添加香辛料或其粉[辣椒、八角(大茴香)、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶(香叶)、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种]、白芷、陈皮、孜然、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油中的一种或几种)、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经配料、熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而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。

河南老嘉味食品科技有限公司