412182S-2025

许昌澳迪克食品有限公司企业标准

Q/XADK 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-07-17 发布　　2025-07-17 实施

Q/XADK 0002S-2025

许昌澳迪克食品有限公司 发布

H N
Q B

前　言

本标准由许昌澳迪克食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新伟、康鹏伟、张媛媛。

本标准自实施之日起替代 Q/XADK 0002S-2023（备案号：412377S-2023）。

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、核桃油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸭油、猪油、鸡油中的一种或几种）、牛肉、猪肉、鸡肉、鱼籽酱、虾酱、蟹酱、虾粉、虾肉、蟹黄、蟹肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香菇酱、香辛料或其粉或其调味油【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、莳萝、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】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、大枣、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、茯苓、玉竹、黄精、莲子、百合、牡蛎、麦芽、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芡实、益智仁、葛根、金银花、大麦苗、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、重瓣玫瑰花、浓缩果蔬汁/浆（葱、蒜、姜、洋葱、柠檬、山楂、苹果中的一种或几种）、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、胡萝卜、芹菜、食用菌【香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、姬松茸、赤松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶侧耳、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、鸡腿菇、蒙古口蘑、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、鹿茸菇中的一种或几种】、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、咖喱粉、碎花生仁、芝麻仁、芝麻粉、紫苏籽、熟黄豆、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、乳粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、玉米胚芽、小麦胚芽、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、海藻糖、食用盐、味精、蚝油、鱼露、蚝汁、料酒、黄酒、白酒、米酒、食用酒精、果醋、果酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白液、复合调味料、骨素、酱腌菜、α-淀粉酶、β-淀粉酶、葡糖淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、鸡内金、大豆磷脂、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加食品用香精、乙基麦芽酚、5′-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、柠檬黄、栀子黄、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、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，经预处理或不预处理、配料、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非即食半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型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食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4鱼籽酱、虾酱、蟹酱、蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

2.1.5虾粉、虾肉、蟹黄、蟹肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7辣椒酱、香菇酱、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.9芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.12白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、大枣、茯苓、玉竹、黄精、莲子、百合、牡蛎、麦芽、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芡实、益智仁、葛根、金银花应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。

2.1.13大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.14人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.15党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.16重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

2.1.17浓缩果蔬汁/浆、果醋应符合 GB 7101 的规定。

2.1.18姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、胡萝卜、芹菜应清洁、无污染、无腐烂变质。

2.1.19食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.20酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.21酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.22番茄粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.23碎花生仁、芝麻、芝麻粉、紫苏籽、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.25小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、玉米胚芽、小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。

2.1.26食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.27白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.28食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、海藻糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.29蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.30食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.31味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.32料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.33黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.34白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.35米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.36食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.37果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.38酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.39酸水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.40骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.41酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.42α-淀粉酶、β-淀粉酶、葡糖淀粉酶、麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.43鸡内金应清洁、干燥、无污染、无杂质。

2.1.44大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。

2.1.45生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.46食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.47乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.50羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.51醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.52乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.53乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.54羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.55黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.56瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.57卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.58冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.59DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.60柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.61柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.62乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.63维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.64D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.65辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.66β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.67天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.68红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.69赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.70诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.71胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.72胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.73日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.74柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.75栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.76乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.77山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.78苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.79脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.80乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.81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

2.1.82乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.83甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.84三氯蔗糖应符合 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，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
色　泽	具有产品应有的色泽	
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	≤	25	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	≤	0.5（水产调味品） 0.1（其他）	GB 5009.11
[c]β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
[c]赤藓红（以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
[c]诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
[c]柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
[c]日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
[c]栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
[c]胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
[c]胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
[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]脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
[c]乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	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
[e]展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
[f]甲基汞(以Hg计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

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；

e仅适用于添加（山楂、苹果）及其制品的产品；

f仅适用于以加水产及其制品为主料的产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、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

水产调味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
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
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
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。

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（仅限水产调味品）、大肠菌群（仅限水产调味品）。

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、核桃油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸭油、猪油、鸡油中的一种或几种）、牛肉、猪肉、鸡肉、鱼籽酱、虾酱、蟹酱、虾粉、虾肉、蟹黄、蟹肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香菇酱、香辛料或其粉或其调味油【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、莳萝、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】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、大枣、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、茯苓、玉竹、黄精、莲子、百合、牡蛎、麦芽、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芡实、益智仁、葛根、金银花、大麦苗、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、重瓣玫瑰花、浓缩果蔬汁/浆（葱、蒜、姜、洋葱、柠檬、山楂、苹果中的一种或几种）、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、胡萝卜、芹菜、食用菌【香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、姬松茸、赤松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶侧耳、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、鸡腿菇、蒙古口蘑、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、鹿茸菇中的一种或几种】、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、咖喱粉、碎花生仁、芝麻仁、芝麻粉、紫苏籽、熟黄豆、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、乳粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、玉米胚芽、小麦胚芽、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、海藻糖、食用盐、味精、蚝油、鱼露、蚝汁、料酒、黄酒、白酒、米酒、食用酒精、果醋、果酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白液、复合调味料、骨素、酱腌菜、α-淀粉酶、β-淀粉酶、葡糖淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、鸡内金、大豆磷脂、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加食品用香精、乙基麦芽酚、5′-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、柠檬黄、栀子黄、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、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，经预处理或不预处理、配料、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。

Q/XADK 0002S-2025

许昌澳迪克食品有限公司

HNQB