



412090S-2025



河南绿功夫食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

河南绿功夫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南绿功夫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜兆燕。

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和要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、鲜辣椒、干辣椒、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅（芸香菜）、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、紫苏、紫苏籽、豆豉、葱、姜、蒜、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）炒制或不炒制，加入或不加入复合调味料、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的（或经调配、混合、灌装、灭菌加工而成的）包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。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.3鲜辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.1畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6紫苏、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.10豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.16磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.17海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.20卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.23赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.25姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.26姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.27聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.28葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.31羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.33谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.345'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.46 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.48 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.51 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.52 乙酞磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.55 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.56 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.62 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.63 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.64 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2. 1. 68环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2. 1. 69琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2. 1. 70辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2. 1. 71食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2. 1. 72鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 73食用植物油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线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	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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	≤ 30	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10	GB 5009. 277
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0. 075	GB 5009. 278
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a ，g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 288
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 287

赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

a 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于脂肪含量大于 10% 的含油型产品，且未使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）；

c 仅适用于使用酸水解大豆蛋白液的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 经罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验；

2.4.2 非经罐头工艺生产的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
a 样品的分析与处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐；

非经商业无菌生产的即食产品增加：菌落总数、大肠菌群；罐头工艺产品增加：商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、鲜辣椒、干辣椒、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅（芸香菜）、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、紫苏、紫苏籽、豆豉、葱、姜、蒜、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）炒制或不炒制、添加或不添加复合调味料、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的（或经调配、混合、灌装、灭菌加工而成的）包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。

本标准中涉及罐头工艺的产品不使用防腐剂。

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。

河南绿功夫食品有限公司