



412325S-2025

河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0003S-2025

半固态复合调味料

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：宋琦、马骁。

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、检验方法等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用牛油、猪肥膘、食用猪油（含丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、辣椒、大蒜、洋葱、蚝油、红甜椒粉（红甜椒）、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、食用盐、豆豉、鸡精调味料、冰糖、牛肉抽提物（牛肉、水、食用盐）、白砂糖、酿造酱油、味精、芝麻、芝麻油、辣椒粉、花椒粉、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然中的一种或几种）为主要原料，添加浓香鸡味调味料（复合调味料）、盐渍辣椒（酱腌菜）、黄灯笼辣椒酱、谷汤风味调味料（复合调味料）、脱水南瓜粉（南瓜）、葱、蒜、盐渍姜（酱腌菜）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、鸡精调味料、牛肉调味料（牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、脱水葱、牛骨素（牛骨抽提物、饮用水、食用盐）、水溶生姜粉（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨汤粉（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、生姜、肽鲜复合调味料、维生素 E、辣椒红、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.12 色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.27 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 氢化植物（大豆）油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.40 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.43 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.45 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。

2.1.46 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.47 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.48 香菇提取物应符合 GB 7096 的规定。

2.1.49 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.50 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.51 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。

2.1.52 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.53 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.54 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.55 芝麻酱应符合 LS/T 3220 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
色泽	具有本品应有的色泽	从适量样品，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	半固态	
滋、气 味	具有本品特有的滋、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	≤ 20	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
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	5	GB 5009.229
≤		
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	0.25	GB 5009.227
≤		

注：1. a 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料或发酵性配料的，酸价指标不适用；
2. *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

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	
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
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2

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 生产加工过程的卫生要求

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用牛油、猪肥膘、食用猪油（含丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、辣椒、大蒜、洋葱、蚝油、红甜椒粉（红甜椒）、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、食用盐、豆豉、鸡精调味料、冰糖、牛肉抽提物（牛肉、水、食用盐）、白砂糖、酿造酱油、味精、芝麻、芝麻油、辣椒粉、花椒粉、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然中的一种或几种）为主要原料，添加浓香鸡味调味料（复合调味料）、盐渍辣椒（酱腌菜）、黄灯笼辣椒酱、谷汤风味调味料（复合调味料）、脱水南瓜粉（南瓜）、葱、蒜、盐渍姜（酱腌菜）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、鸡精调味料、牛肉调味料（牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、脱水葱、牛骨素（牛骨抽提物、饮用水、食用盐）、水溶生姜粉（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨汤粉（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、生姜、肽鲜复合调味料、维生素 E、辣椒红、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱（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》、《调味料产品生产许可证审查细则》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。