



412459S-2025



西域天雪食品（周口）有限公司企业标准

Q/XTS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

西域天雪食品（周口）有限公司 发布

前 言

本标准由西域天雪食品（周口）有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵长风。

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。

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉的一种或几种）及副产物（肝、肺、肚、血液的一种或几种）、新鲜/冷冻/腌制/干制可食用水产品（带鱼、大黄鱼、三文鱼、金枪鱼、鳕鱼、鲭鱼、鲱鱼、秋刀鱼、沙丁鱼、鲣鱼、鳀鱼、鲤鱼、草鱼、鲫鱼、鲢鱼、鳙鱼、罗非鱼、鲈鱼、鳊鱼、青鱼、黑鱼、对虾、沼虾、河虾、甜虾、磷虾、龙虾、小龙虾、樱花虾、梭子蟹、方蟹、青蟹、帝王蟹、大闸蟹、雪蟹、牡蛎、扇贝、蛏子、蛤蜊、贻贝、象牙蚌、鲍鱼、螺类、乌贼、鱿鱼、墨鱼、章鱼、海星、海胆、海参的一种或几种）、鱼油、冷冻鱼糜、藻类（海带、紫菜、裙带菜中的一种或多种）、食用菌（香菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、白玉菇、黑木耳、银耳、松茸、牛肝菌、鸡枞菌、羊肚菌、竹荪的一种或几种）、新鲜/干制/腌制蔬菜（生姜、洋葱、菠菜、油菜、生菜、空心菜、胡萝卜、白萝卜、土豆、红薯、黄瓜、番茄、茄子、辣椒、四季豆、豌豆、毛豆、扁豆、香菜、芹菜、白菜、香椿、荆芥、蒜、葱、莲藕、山药、芋头、紫苏、黄秋葵、南瓜、冬瓜、丝瓜、芦笋、豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西兰花、花椰菜、黄花菜、蘑菇、竹笋的一种或几种）、酸菜、榨菜、芥菜、芥菜、酸萝卜缨、萝卜干、韭花酱、剁椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、浓缩番茄汁、番茄酱、新鲜/干制水果（苹果、梨、山楂、枇杷、桃、李、杏、樱桃、芒果、葡萄、草莓、蓝莓、猕猴桃、橙子、柚子、柠檬、柑橘、香蕉、菠萝、荔枝、榴莲、火龙果、西瓜、甜瓜、哈密瓜、大枣、枸杞、桂圆中的一种或几种）、草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、橙子酱、话梅、陈皮梅、芒果脯、杏脯、蜜枣、糖渍金桔、糖山楂、糖姜片、食用植物油（食用大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、棉籽油、米糠油、椰子油、玉米油、葵花籽油的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、坚果与籽类及其制品【核桃、夏威夷果、碧根果、巴旦木、开心果、花生、榛子、芝麻、花生仁、南瓜籽（熟）、亚麻籽（熟）、花生（熟）、芝麻（熟）的一种或几种】中一种或多种为原料，添加（或不添加）食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、绵白糖、方糖、红糖、酿造食醋、腐乳、米酒、料酒、酱油、蚝油、鱼露、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡肉味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉味香精）、骨素、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、大蒜粉、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、小米辣椒、藤椒、麻椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、紫苏、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、

薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、姜、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒中的一种或几种)、酿造酱(豆瓣酱、豆豉酱、黄豆酱、甜面酱)、蒜蓉酱、半固体复合调味料(辣椒酱、豆瓣酱、沙茶酱、甜味酱、咖喱酱、XO 酱中的一种或几种)、辣椒油、花椒油、液体调味料(鱼露、蒸鱼豉油、红烧汁、卤水汁、凉拌汁、烧烤汁、鸡汁、料酒、海鲜汁中的一种或几种)、固体复合调味料(五香粉、十三香、卤料包、排骨粉、牛肉粉、鸡肉粉中的一种或几种)、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、柠檬酸、辣椒油树脂、阿拉伯胶、焦糖色、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、红曲红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、日落黄、栀子黄、柠檬黄、姜黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、赤藓红、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠(干贝素)、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或多种辅料,经调配、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而成的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。

根据产品所用原辅料及食用方式不同可分为:非含油型半固态复合调味料(非即食类)、非含油型半固态复合调味料(即食类)、含油型半固态复合调味料(非即食类)、含油型半固态复合调味料(即食类)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜禽肉及副产物应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.5 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 食用菌(香菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、白玉菇、黑木耳、银耳、松茸、牛肝菌、鸡枞菌、羊肚菌、竹荪)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.12 新鲜蔬菜应符合 SB/T 10029 的规定。
- 2.1.13 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 酸菜、榨菜、芥菜、芥菜、酸萝卜缨、萝卜干、韭花酱、剁椒、泡姜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.15 腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 冷冻鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.24 大蒜应符合 GB/T 45244 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.28 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.34 冰糖、白砂糖、绵白糖、方糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.36 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.38 腌制/干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.40 坚果与籽类及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.43 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.55 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.60 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.61 荠菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.62 草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、橙子酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.63 萝卜干应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.64 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.65 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.66 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.67 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.68 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.69 麦芽糊精应符合 GB 20882.6 的规定。
- 2.1.70 麦芽糖应符合 GB 20882.5 的规定。
- 2.1.71 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.72 新鲜水果应符合 GB/T 23351 的规定。
- 2.1.73 南瓜粉、菠菜粉应符合 GB/T 22515 的规定。
- 2.1.74 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.75 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 话梅、陈皮梅、芒果脯、杏脯、蜜枣、糖渍金桔、糖山楂、糖姜片应符合 GB 14884

的规定。

2.1.77 半固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.78 辣椒油应符合 SB/T 11192 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	半固态酱状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞（以 Hg 计） ^b ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5【适用于水产调味品（鱼类调味品除外）】 0.1（其他）	GB 5009.11
镉(以 Cd 计) ^b ，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铅（以 Pb 计） [*] ，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） ^c ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
栀子黄 ^c ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
日落黄 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
诱惑红 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
安赛蜜 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^c ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

柠檬黄 ^c ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^c ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
注：a 仅限于含油型半固态复合调味料； b 适用于以水产品为主要原料制作的半固体调味料； c 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料(酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品，酸价指标不检验； 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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。			

2.4 微生物限量

水产调味品和即食类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 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于使用腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋等发酵性配料为主料且后续无熬制工艺的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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

出厂检验项目为：感官要求和净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉的一种或几种）及副产品（肝、肺、肚、血液的一种或几种）、新鲜/冷冻/腌制/干制可食用水产品（带鱼、大黄鱼、三文鱼、金枪鱼、鳕鱼、鲭鱼、鲱鱼、秋刀鱼、沙丁鱼、鲣鱼、鳀鱼、鲤鱼、草鱼、鲫鱼、鲢鱼、鳙鱼、罗非鱼、鲈鱼、鳊鱼、青鱼、黑鱼、对虾、沼虾、河虾、甜虾、磷虾、龙虾、小龙虾、樱花虾、梭子蟹、方蟹、青蟹、帝王蟹、大闸蟹、雪蟹、牡蛎、扇贝、蛏子、蛤蜊、贻贝、象牙蚌、鲍鱼、螺类、乌贼、鱿鱼、墨鱼、章鱼、海星、海胆、海参的一种或几种）、鱼油、冷冻鱼糜、藻类（海带、紫菜、裙带菜中的一种或多种）、食用菌（香菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、白玉菇、黑木耳、银耳、松茸、牛肝菌、鸡枞菌、羊肚菌、竹荪的一种或几种）、新鲜/干制/腌制蔬菜（生姜、洋葱、菠菜、油菜、生菜、空心菜、胡萝卜、白萝卜、土豆、红薯、黄瓜、番茄、茄子、辣椒、四季豆、豌豆、毛豆、扁豆、香菜、芹菜、白菜、香椿、荆芥、蒜、葱、莲藕、山药、芋头、紫苏、黄秋葵、南瓜、冬瓜、丝瓜、芦笋、豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西兰花、花椰菜、黄花菜、蘑菇、竹笋的一种或几种）、酸菜、榨菜、荠菜、芥菜、酸萝卜缨、萝卜干、韭花酱、剁椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、浓缩番茄汁、番茄酱、新鲜/干制水果（苹果、梨、山楂、枇杷、桃、李、杏、樱桃、芒果、葡萄、草莓、蓝莓、猕猴桃、橙子、柚子、柠檬、柑橘、香蕉、菠萝、荔枝、榴莲、火龙果、西瓜、甜瓜、哈密瓜、大枣、枸杞、桂圆中的一种或几种）、草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、橙子酱、话梅、陈皮梅、芒果脯、杏脯、蜜枣、糖渍金桔、糖山楂、糖姜片、食用植物油（食用大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、棉籽油、米糠油、椰子油、玉米油、葵花籽油的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、坚果与籽类及其制品【核桃、夏威夷果、碧根果、巴旦木、开心果、花生、榛子、芝麻、花生仁、南瓜籽（熟）、亚麻籽（熟）、花生（熟）、芝麻（熟）的一种或几种】中一种或多种为原料，添加（或不添加）食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、绵白糖、方糖、红糖、酿造食醋、腐乳、米酒、料酒、酱油、蚝油、鱼露、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡肉味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉味香精）、骨素、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、大蒜粉、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、小米辣椒、藤椒、麻椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、紫苏、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、姜、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒中的一种或几种）、酿造酱（豆瓣酱、豆豉酱、黄豆酱、甜面

酱)、蒜蓉酱、半固体复合调味料(辣椒酱、豆瓣酱、沙茶酱、甜味酱、咖喱酱、XO 酱中的一种或几种)、辣椒油、花椒油、液体调味料(鱼露、蒸鱼豉油、红烧汁、卤水汁、凉拌汁、烧烤汁、鸡汁、料酒、海鲜汁中的一种或几种)、固体复合调味料(五香粉、十三香、卤料包、排骨粉、牛肉粉、鸡肉粉中的一种或几种)、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、柠檬酸、辣椒油树脂、阿拉伯胶、焦糖色、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、红曲红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、日落黄、栀子黄、柠檬黄、姜黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、赤藓红、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠(干贝素)、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或多种辅料, 经调配、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而成的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《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》制定本企业标准, 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。

西域天雪食品(周口)有限公司

QB