



412498S-2025



河南牧益农牧科技发展有限公司企业标准

Q/HMNK 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

河南牧益农牧科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南牧益农牧科技发展有限公司提出。

本标准由河南牧益农牧科技发展有限公司、河南华测检测技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：程进国、曾原。

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。

本标准适用于以生活饮用水、蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖粉、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、乳糖、黄豆酱、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、重瓣红玫瑰、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、大豆油、食用盐、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、炼乳、乳粉（脱脂、全脂）的几种为原料，经调配、混合、加热或不加热、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却、灌装、封口、包装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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 重瓣红玫瑰、桂花、菊花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.19 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 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	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 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
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
a 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、酸性配料（如黄豆酱、番茄酱、食醋等）； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

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	100	GB 4789.3 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	100	1000	GB 4789.10
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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用有此项目要求的产品]、过氧化值[仅适用有此项目要求的产品]。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖粉、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、乳糖、黄豆酱、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、重瓣红玫瑰、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、大豆油、食用盐、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、炼乳、乳粉（脱脂、全脂）的几种为原料，经调配、混合、加热或不加热、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却、灌装、封口、包装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《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》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。

河南牧益农牧科技发展有限公司

QB