



412525S-2025



长葛市春源食品有限公司企业标准

Q/CCS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

长葛市春源食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市春源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张英英。

本标准自发布实施日起替代Q/CCS 0001S-2024。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、生活饮用水、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、豆豉、香辛料或粉（花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、白酒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、调味料酒、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解植物蛋白调味液、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、芝麻、芝士粉、咖喱粉、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料（至少含有两种调味品），添加或不添加干贝、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、熟豌豆、调味料（腌粉调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、瑶柱、鱼露、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素中的一种或多种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装等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。

根据食用方法不同，产品分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.26 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.33 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.41 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.42 瑶柱、干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 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 调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 鱼露应符合 SB /T 10324 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.50 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.55 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.64 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.66 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.67 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.71 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.73 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.74 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.75 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.76 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.77 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.78 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.80 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.81 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.83 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.84 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.85 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.86 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.87 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.78 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.79 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.80 熟豌豆应符合 GB 19300 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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。
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有本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）	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5	GB 5009.22
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
姜黄素 ^c /（g/kg）	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.83
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255或GB 5009.298
阿斯巴甜 ^c /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.263
磷酸盐 ^c （以磷酸根计）/（g/kg）	≤ 20	GB 5009.256
栀子黄 ^c /（g/kg）	≤ 1.5	GB 5009.149
甲基汞 ^d （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（甜面酱）和酿造食醋的产品，酸价指标不检测。 b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 d 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验。 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

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/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

非即食类出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价(不适用添加发酵型配料和酿造食醋的产品)、过氧化值。

即食类出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价(不适用添加发酵型配料和酿造食醋的产品、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、生活饮用水、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、豆豉、香辛料或粉（花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、白酒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、调味料酒、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解植物蛋白调味液、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、芝麻、芝士粉、咖喱粉、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料（至少含有两种调味品），添加或不添加干贝、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、熟豌豆、调味料（腌粉调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、瑶柱、鱼露、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素中的一种或多种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装等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》及相关标准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。