



412570S-2025



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/HWXD 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：刘学荣、郝晓萍、王利萍、薛梦豪、李旭好、吴振华。

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。

本标准适用于以鸡、牛、猪、羊、鸭的鲜（冻）骨（肉）、可食用鱼鲜（冻）骨（肉）、鱼糜、可食用鱼干或其浓缩水抽提物的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、胡椒、花椒、山奈、大葱、姜、大蒜中的一种或几种，加入或不加入胡萝卜、洋葱、香菜，加入或不加入梨、苹果，经挑拣、清洗、预处理、蒸煮、分离、浓缩，加入食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、谷氨酸钠、大豆油、芝麻油、酿造酱油、酿造食醋、鸡（骨）油、牛（骨）油、猪（骨）油、鸭（骨）油、羊（骨）油、食用玉米淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、黄原胶、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、d-木糖、食用香精、山梨酸钾、增味剂（L-丙氨酸、甘氨酸、5'-肌苷酸二钠）、复配增味剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸）、复合调味料（酵母抽提物、鸡肉、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、食用香精、味精、水、食用葡萄糖、香辛料）、海鲜粉调味料（海捕鱼抽提物、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、香辛料）、海鲜调味料（食用盐、味精、食用葡萄糖、白砂糖、鲤鱼粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、大地鱼粉复合调味料）、鸡粉调味料、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、五香粉（花椒、肉豆蔻、八角、丁香、小茴香籽）、瓜尔胶、栀子黄、β-胡萝卜素、红曲红、辣椒红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经调配、乳化[乳化剂乳化（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种）、物理乳化（均质机、乳化泵、剪切机中的一种或几种）]或不乳化、杀菌灌装、封口、包装或冷冻加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料不同分为：鸡骨（肉）提取物半固态复合调味料、牛骨（肉）提取物半固态复合调味料、猪骨（肉）提取物半固态复合调味料、羊骨（肉）提取物半固态复合调味料、鱼骨（肉）提取物半固态复合调味料、鸭骨（肉）提取物半固态复合调味料、含鱼及其制品的复合骨（肉）提取物半固态复合调味料、不含鱼及其制品的复合骨（肉）提取物半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡、牛、猪、羊、鸭的鲜（冻）骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鱼糜、可食用鱼干或其浓缩抽提物应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.3 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.4d-木糖应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 桂皮、小茴香、胡椒、花椒、山奈、肉豆蔻、十三香、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 可食用鱼鲜（冻）骨（肉）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 鸡（骨）油、牛（骨）油、猪（骨）油、鸭（骨）油、羊（骨）油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.23 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.28 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.29 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.30 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.31 复配增味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉调味料、海鲜调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 28310 的规定。

- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.38 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.39 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.52 复合调味料应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.53 味精应符合 GB/T8967 的规定。
- 2.1.54 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.55 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.56 胡萝卜、洋葱、香菜应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.57 梨、苹果应符合 GB2762 和 GB2763 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	检测方法
性状	半固态，允许有分层现象	将试样置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、性状、杂质；取试样置于烧杯中，先闻气味，用 55-65℃温开水稀释后，再品尝样品的滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有利用该类原料骨（肉）加工而成的产品特有的气味，无异味	

滋味	具有利用该类原料骨（肉）加工而成的产品特有的香味，味道浓厚，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	≤ 28.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤ 40.0	GB 5009.6
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定  
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；  
b 适用于添加酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉的产品；  
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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 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 <sup>a</sup> 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.7
注:副溶血性弧菌仅适用于水产调味品。					
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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、脂肪、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡、牛、猪、羊、鸭的鲜（冻）骨（肉）、可食用鱼鲜（冻）骨（肉）、鱼糜、可食用鱼干或其浓缩水抽提物的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、胡椒、花椒、山奈、大葱、姜、大蒜中的一种或几种，加入或不加入胡萝卜、洋葱、香菜，加入或不加入梨、苹果，经挑拣、清洗、预处理、蒸煮、分离、浓缩，加入食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、谷氨酸钠、大豆油、芝麻油、酿造酱油、酿造食醋、鸡（骨）油、牛（骨）油、猪（骨）油、鸭（骨）油、羊（骨）油、食用玉米淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、黄原胶、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、d-木糖、食用香精、山梨酸钾、增味剂（L-丙氨酸、甘氨酸、5'-肌苷酸二钠）、复配增味剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸）、复合调味料（酵母抽提物、鸡肉、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、食用香精、味精、水、食用葡萄糖、香辛料）、海鲜粉调味料（海捕鱼抽提物、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、香辛料）、海鲜调味料（食用盐、味精、食用葡萄糖、白砂糖、鲤鱼粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、大地鱼粉复合调味料）、鸡粉调味料、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、五香粉（花椒、肉豆蔻、八角、丁香、小茴香籽）、瓜尔胶、栀子黄、β-胡萝卜素、红曲红、辣椒红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经调配、乳化[乳化剂乳化（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种）、物理乳化（均质机、乳化泵、剪切机中的一种或几种）]或不乳化、杀菌灌装、封口、包装或冷冻加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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》制订了本企业标准，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。