



412725S-2025



河南龙一食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南龙一食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南龙一食品科技有限公司提出。

本标准由河南龙一食品科技有限公司和驻马店市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：高稳、苏勃、聂科军、梁媛飞、吴鹏、朱春光。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HLS 0001S-2022。

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、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、鹅油的一种或多种）、黄油、调味油（荆芥油、胡麻油、茶油、藤椒调味油、红花椒油、高浓麻辣精油、火锅飘香油、山胡椒油、大蒜油中的一种或几种）、生活饮用水、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素）、猪骨、鸡骨、牛骨、猪骨抽提物、鸡骨提取物、牛骨提取物、牛肉提取物、牛骨精膏、鸡骨精膏、鸡肉粉、牛肉粉、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉、驴肉的一种或多种）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、坚果及籽类（芝麻、花生、大豆、豌豆、黄豆、蚕豆仁、熟花生、熟白芝麻、干腰果、葵花籽仁中的一种或几种）、蔬菜（青线椒、黄灯笼椒、鲜美人椒、鲜大红椒、鲜小米辣、芹菜、菠菜、韭菜、萝卜、香菜、南瓜、金瓜、番茄、洋葱中的一种或几种）、花生粉、桃酥粉、海带、水果干制品（枸杞、干制红枣、山楂中的一种或几种）、辣椒（整的或粉状）、豆豉、香辛料或其粉（花椒、青花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、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、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄粉中的一种或多种）、沙茶辣、紫苏籽、陈皮、白芷、怀山药、桂圆、山药、山楂、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食用菌【鹿茸菇、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、黄牛肝、鸡枞菌、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、果蔬粉（葱粉、生姜粉、大蒜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、香葱粉中的一种或几种）、酱腌菜（青剁椒、红剁椒、泡酸菜、泡青线椒、盐渍辣椒、盐渍姜、鱼酸菜、圆形榨菜、泡野山椒、泡二荆条、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、泡生姜、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、复合调味料【番茄调味酱、辣椒酱、黄灯笼酱、魔豉酱、鲜露、辣鲜露、麻辣鲜露、干黄酱、韩国大酱、青芥辣、麻辣清油、麻辣香膏、火锅豆瓣、韩大酱、柱候酱、海鲜酱、排骨酱、青芥辣、咖喱酱、菌菇汤、浓缩鸡汤、鸡骨风味汤、猪骨风味汤、牛骨风味汤、鱼粉高汤、三鲜汤、皇标鲜味汁、红汤底料、地锅炖料、黑鸭卤味料、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、安琪酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、鲜菇素、风味型酵母抽提物、热反应鸡肉粉、香味鲜、热反应牛粉、百味鲜、牛油香粉、

肉宝王、酵母复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉、风味复合调料中的一种或几种】、酵母抽提物、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、固液法白酒、酿造酱油、酿造食醋、甜酱油、液态复合调味料（皇标鲜味汁、原味辣椒调味汁、鸡饭老抽、锦珍生抽、薄盐生抽、老鸭汤、味达美味极鲜酱油、味达美冰糖老抽酱油、番茄复合调味料、大蒜调味料、红烧酱油、白醋、老抽王、草菇老抽、一品鲜酱油、风味调味汁中的一种或几种）、浓缩柠檬汁、浓浆橙汁饮料、柠檬汁、菠萝汁、沙拉汁、香菇精（香菇汁）、蛋黄酱、咖喱酱、酱类（面豉酱、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、蜂蜜、腐乳、红腐乳、腐竹、豆腐、豆浆、米酒、醪糟、佬米酒、玫瑰露酒、蟹黄粉、海米、虾皮、干贝、丁香鱼、鱼露、谷物杂粮及其粉【面粉（小麦粉）、小米、燕麦、高粱、麸皮、大麦、脱脂大豆中的一种或几种】、花生酱、芝麻酱、食用葡萄糖、麦芽糖浆、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、红薯淀粉中的一种或多种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、辣根粉、南瓜粉（固体饮料）、椰子香粉、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉、鸡蛋黄、咸鸭蛋黄）、牛奶、乳制品（乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种）、速溶豆粉和豆奶粉、鸡肉松、牛肉松、番茄酱、腐乳、南乳汁中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加贻贝汁（贻贝）、虾松、虾酱、虾油、植脂末（外购）、淡菜、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、甘油、食用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、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、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、焦糖色、赤藓红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、d-木糖、维生素 C、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甘草酸一钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、复配水分保持着色剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉、食用盐）、复配着色剂（甘油、日落黄、水）、食品用香精（含丙二醇）、辣椒油树脂（增味剂）、食品用香精中的一种或几种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调配、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌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。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.3 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.4 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.5 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.6 猪骨、鸡骨、牛骨、鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 蔬菜应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂。
- 2.1.12 花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.14 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.15 燕麦应符合应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.16 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.17 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.19 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 紫苏籽、陈皮、白芷、怀山药、桂圆、山药、山楂、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.21 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.23 酱腌菜应符合 SB/T 10439、GB 2714 的规定。
- 2.1.24 红腐乳、腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.25 复合调味料、液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 浓香型白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.30 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.31 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。

- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 浓缩柠檬汁、浓浆橙汁饮料、柠檬汁、菠萝汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.37 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.38 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.39 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.42 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.43 腐竹、豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44 米酒、佬米酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.45 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.46 海米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.47 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.48 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.51 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.52 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.54 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.56 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.58 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.59 芥末粉、辣木粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.60 南瓜粉（固体饮料）、椰子香粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.61 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.62 奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.63 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.64 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.65 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.66 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.67 干贝、丁香鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.68 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.69 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.70 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.71 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.72 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.73 沙茶辣、沙拉汁、香菇精（香菇汁）、蛋黄酱、咖喱酱、调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.74 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.75 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.76 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.77 食品用香精（含丙二醇）、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.79 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.80 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.81 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.83 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.84 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.85 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.86 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.87 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.89 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.90 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.91 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.92 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.93 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.94 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.95 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.96 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.97 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.98 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.99 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.100 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.101 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.102 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.103 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.104 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.105 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.106 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.107 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.108 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.109 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.110 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.111 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.112 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.113 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.114 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.115 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.116 谷物杂粮及其粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.117 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.118 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.119 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.120 三氯蔗糖应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.121 豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。

- 2.1.122 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.123 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.124 桃酥粉应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.125 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.126 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.127 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.128 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.129 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.130 复配水分保持着色剂、复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.131 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.132 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.133 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.134 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.135 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.136 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.137 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.138 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.139 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.140 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.141 猪骨抽提物、鸡骨提取物、牛骨提取物、牛肉提取物、牛骨精膏、鸡骨精膏、鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.142 鸡肉松、牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.143 腐乳、南乳汁应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.144 蟹黄粉、贻贝汁（贻贝）、虾松、虾酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.145 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固	取适量样品，置于白色瓷盘中，用

	液分层及少量聚集物或沉淀物	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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、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
	含油型	非含油型	
酸价（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
水分，g/100g ≤	80	90	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	30.0		GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.9		GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1		GB 5009.11
^a 姜黄素，g/kg ≤	0.1		SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg ≤	1.5		GB 5009.149
^a β-胡萝卜素，g/kg ≤	2.0		GB 5009.83
^a 赤藓红（以赤藓红计），g/kg ≤	0.05		GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg ≤	0.5		SN/T 1743 或 GB 5009.35
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg ≤	0.5		GB 5009.35
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0		GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0		GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg ≤	0.075		GB 5009.278
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	0.5		GB 5009.121
^a 三氯蔗糖，g/kg ≤	0.25		GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.35		SN/T 3854

^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
^a 二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
^b 3-氯-1,2-丙二醇，g/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定， a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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； b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液（粉）的产品； c 仅适用于添加山楂、苹果的产品检验。			

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3(MPN 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

非油型半固态复合调味料（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、水分、食用盐。

非油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

含油型半固态复合调味料（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、水分、食用盐、酸价、过氧化值。

含油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、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、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、鹅油的一种或多种）、黄油、调味油（荆芥油、胡麻油、茶油、藤椒调味油、红花椒油、高浓麻辣精油、火锅飘香油、山胡椒油、大蒜油中的一种或几种）、生活饮用水、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素）、猪骨、鸡骨、牛骨、猪骨抽提物、鸡骨提取物、牛骨提取物、牛肉提取物、牛骨精膏、鸡骨精膏、鸡肉粉、牛肉粉、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉、驴肉的一种或多种）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、坚果及籽类（芝麻、花生、大豆、豌豆、黄豆、蚕豆仁、熟花生、熟白芝麻、干腰果、葵花籽仁中的一种或几种）、蔬菜（青线椒、黄灯笼椒、鲜美人椒、鲜大红椒、鲜小米辣、芹菜、菠菜、韭菜、萝卜、香菜、南瓜、金瓜、番茄、洋葱中的一种或几种）、花生粉、桃酥粉、海带、水果干制品（枸杞、干制红枣、山楂中的一种或几种）、辣椒（整的或粉状）、豆豉、香辛料或其粉（花椒、青花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、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、豆蔻、香荚兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄粉中的一种或多种）、沙茶辣、紫苏籽、陈皮、白芷、怀山药、桂圆、山药、山楂、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食用菌【鹿茸菇、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、黄牛肝、鸡枞菌、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、果蔬粉（葱粉、生姜粉、大蒜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、香葱粉中的一种或几种）、酱腌菜（青剁椒、红剁椒、泡酸菜、泡青线椒、盐渍辣椒、盐渍姜、鱼酸菜、圆形榨菜、泡野山椒、泡二荆条、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、泡生姜、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、复合调味料【番茄调味酱、辣椒酱、黄灯笼酱、魔豉酱、鲜露、辣鲜露、麻辣鲜露、干黄酱、韩国大酱、青芥辣、麻辣清油、麻辣香膏、火锅豆瓣、韩大酱、柱候酱、海鲜酱、排骨酱、青芥辣、咖喱酱、菌菇汤、浓缩鸡汤、鸡骨风味汤、猪骨风味汤、牛骨风味汤、鱼粉高汤、三鲜汤、皇标鲜味汁、红汤底料、地锅炖料、黑鸭卤味料、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、安琪酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、鲜菇素、风味型酵母抽提物、热反应鸡肉粉、香味鲜、热反应牛粉、百味鲜、牛油香粉、肉宝王、酵母复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉、风味复合调料中的一种或几种】、酵母抽提物、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、固液法白酒、酿造酱油、酿造食醋、甜酱油、液态复合调味料（皇标鲜味汁、原味辣椒调味汁、鸡饭老抽、锦珍生抽、薄盐生抽、老鸭汤、味达美味极鲜酱油、味达美冰糖老抽酱油、番茄复合调味料、大蒜调味料、红烧酱油、白醋、老抽王、草菇老抽、一品鲜酱油、风味调味汁中的一种或几种）、浓缩柠檬汁、浓浆橙汁饮料、柠檬汁、菠萝汁、沙拉汁、香菇精（香菇

汁)、蛋黄酱、咖喱酱、酱类(面豉酱、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、蜂蜜、腐乳、红腐乳、腐竹、豆腐、豆浆、米酒、醪糟、佬米酒、玫瑰露酒、蟹黄粉、海米、虾皮、干贝、丁香鱼、鱼露、谷物杂粮及其粉【面粉(小麦粉)、小米、燕麦、高粱、麸皮、大麦、脱脂大豆中的一种或几种】、花生酱、芝麻酱、食用葡萄糖、麦芽糖浆、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、红薯淀粉中的一种或多种)、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、辣根粉、南瓜粉(固体饮料)、椰子香粉、蛋与蛋制品(咸蛋黄、蛋黄粉、鸡蛋黄、咸鸭蛋黄)、牛奶、乳制品(乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种)、速溶豆粉和豆奶粉、鸡肉松、牛肉松、番茄酱、腐乳、南乳汁中的两种或两种以上为主要原料,添加或不添加贻贝汁(贻贝)、虾松、虾酱、虾油、植脂末(外购)、淡菜、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、甘油、食用香料(乙基麦芽酚、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物中的一种或多种)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、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、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、焦糖色、赤藓红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、d-木糖、维生素C、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甘草酸一钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、复配水分保持着色剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉、食用盐)、复配着色剂(甘油、日落黄、水)、食品用香精(含丙二醇)、辣椒油树脂(增味剂)、食品用香精中的一种或几种,经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调配、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌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。其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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,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。

河南龙一食品科技有限公司