



412622S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0021S-2025

# 半固态复合调味料

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋冬冬、武素云、杨征、陈海婷、董勇。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、蚝油、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、海鲜酱、香辛料及其粉【黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶（月桂叶）、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、孜然中的几种】、白芷、高良姜、芝麻、花生、白酒、香菇、陈皮、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加食用香精，经调配、炒制、热灌装、冷却包装等工序加工而成的即食或非即食半固态复合调味料。

## 2. 要求

### 2.1. 原辅材料要求

2.1.1 食用油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.6 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7 海鲜酱应符合 T/SDIFST 0002 的规定。

2.1.8 香辛料及其粉（黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶（月桂叶）、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.10 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.12 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。

2.1.13 陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 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	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
性状	半固态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

## 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	限 量	检 验 方 法
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 28	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于使用发酵性配料(如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、海鲜酱等)的产品。

b 对于无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

## 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 <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 <sup>2</sup>	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 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5. 净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第 70 号); 允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6. 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(限即食产品)和大肠菌群(限即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、蚝油、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、海鲜酱、香辛料及其粉【黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶（月桂叶）、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、孜然中的几种】、白芷、高良姜、芝麻、花生、白酒、香菇、陈皮、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加食用香精，经调配、炒制、热灌装、冷却包装等工序加工而成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。

河南阿杰食品有限公司

QB