



412936S-2025

河南张大吼食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南张大吼食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南张大吼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张自旗、韩鹏、贾新国。

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。

本标准适用于以食用（精炼）植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用（精炼）牛油、食用（精炼）羊油、食用鸡油、食用猪油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、（食用）葡萄糖、麦芽糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜（粉）、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、花椒油、辣椒油、牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鱼肉、牛骨、牛骨油、羊骨、猪骨、鸡骨、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、（郫县）豆瓣酱、豆腐乳、酱腌菜【泡豇豆（酸豆角）、泡萝卜、泡（生）姜、泡椒、酸菜、芽菜、腌大头菜中的一种或几种】、辣椒、洋葱、番茄、香菇、草菇、杏鲍菇、胡萝卜、酿造食醋、调味料酒、啤酒、白酒、生活饮用水、炼乳、（食用）玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水茺荳（香菜）中的一种或几种】、豌豆、石莼（又名海青菜）、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、番茄粉、（食用）玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、虾皮、紫菜、芝麻、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、脱水姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、维生素E（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或多种，经前处理或不处理、炒制（或炸制或熬制）、调配、冷却或不冷却、内包装、杀菌或不杀菌、外包装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。

产品根据原料中油脂成分含量不同分为含油型半固态复合调味料（油脂成分 $\geq 10\%$ ）和非含油型半固态复合调味料（油脂成分 $\leq 10\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.4 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.8（食用）葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.9 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.11（食用）玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.13 白胡椒粉应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 黑胡椒粉应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.16 紫菜、石莼（又名海青菜）应符合GB 19643的规定。
- 2.1.17 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.18（郫县）豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合GB/T 15691的规。
- 2.1.20 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.21 大蒜粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.22 脱水姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.23 洋葱粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.25 食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.30 酿造酱油（含焦糖色）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.32 面包糠应符合GB 7099的规定。

- 2.1.33 (大)葱、香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.34 (生)姜符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.35大蒜符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.36豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.37辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.38番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.39芝麻酱应符合LS/T 3320的规定。
- 2.1.40花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.41黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 2.1.42甜面酱应符合SB/T 10296的规定。
- 2.1.43豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.44酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.45酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.46香菇、草菇、杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.47麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.48豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.49调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.50啤酒应符合GB/T 4927的规定。
- 2.1.51白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.52生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.53辣椒、洋葱、番茄、胡萝卜应干净、清洁，无污染，无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.54炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.55牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、牛骨、牛骨油、羊骨、猪骨、鸡骨应符合GB 2707的规定。
- 2.1.56鱼肉应符合GB 2733的规定。
- 2.1.57花椒油、辣椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.58山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.59苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.61辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.62乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.63单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.64纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.65琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.66 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合GB 1886.171的规定。

- 2.1.67瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.68黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.69焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.70红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.71辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.72栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.73乳酸应符合GB1886.173的规定。
- 2.1.74柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.75日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.76食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.77蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.78天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.79木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.80柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.81冰乙酸（又名冰醋酸）应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.83 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.84辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.85赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.86环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.87乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)符合GB 25540的规定。
- 2.1.88三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.89羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.90乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.93维生素E应符合GB 1886,233的规定。
- 2.1.94脱氢乙酸钠应符合GB 25547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	酱状，固液混合物，允许固液分层；根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态，根据产品特性，过滤后允许呈现为油状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、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、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
^e 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^d 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^d 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^d 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^d 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^d 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^d 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^d 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^e 纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^e 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^d 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^e 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^f 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*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（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

b仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测。

c 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

d仅限添加该食品添加剂的产品检验。

e仅适用于添加食用盐的产品检验。

f仅适用于添加水产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规定的数值型最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

即食产品的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	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和GB 4789.22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

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【仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用】、过氧化值【仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态

复合调味料的检测】、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用（精炼）植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用（精炼）牛油、食用（精炼）羊油、食用鸡油、食用猪油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、（食用）葡萄糖、麦芽糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜（粉）、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、花椒油、辣椒油、牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鱼肉、牛骨、牛骨油、羊骨、猪骨、鸡骨、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、（郫县）豆瓣酱、豆腐乳、酱腌菜【泡豇豆（酸豆角）、泡萝卜、泡（生）姜、泡椒、酸菜、芽菜、腌大头菜中的一种或几种】、辣椒、洋葱、番茄、香菇、草菇、杏鲍菇、胡萝卜、酿造食醋、调味料酒、啤酒、白酒、生活饮用水、炼乳、（食用）玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）中的一种或几种】、豌豆、石莼（又名海青菜）、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、番茄粉、（食用）玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、虾皮、紫菜、芝麻、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、脱水姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、维生素E（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或多种，经前处理或不处理、炒制（或炸制或熬制）、调配、冷却或不冷却、内包装、杀菌或不杀菌、外包装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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南张大吼食品有限公司

H N

Q B