



412977S-2025



南阳鸿四方食品有限公司企业标准

Q/NHS 0014S-2025

半固态复合调味料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳鸿四方食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鸿四方食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:马永忠。

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植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油、芥末油中的一种或几种）、蚝油、猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、生活饮用水、芝麻、花生、青豆、蚕豆、葵花籽仁、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、酿造酱、甜面酱、芥末酱、韭花酱、蒜蓉辣椒酱、沙拉酱、蛋黄酱、抹茶酱、果酱（苹果酱、草莓酱、山楂酱、蓝莓酱中的一种或几种）、蔬菜酱（山药酱、土豆酱、芋泥酱、番茄酱中的一种或几种）、罗勒酱、黑松露酱、柱候酱、排骨酱、叉烧酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、酿造食醋、番茄酱、番茄沙司、泡椒、榨菜、酸菜、腌制萝卜、腌制辣椒、黄酒、腐乳、大枣、桂圆、枸杞、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、木耳、金针菇、羊肚菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、海带、裙带菜、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、乳粉、起酥油、鲜辣椒、葱、洋葱、姜、蒜、香葱、韭菜花、香辛料颗粒或其粉【辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、芫荽、姜黄、香茅、月桂叶、芥末、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、葎荳、葱、蒜、洋葱中的一种或几种】、栀子、白芷、陈皮、山楂、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉中的几种为原料，加入或不加入海鲜酱、虾酱、虾油、干贝、虾皮、虾米、冻虾仁、干海参、鱿鱼、生蚝、谷氨酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、胭脂红、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、辣椒红、红曲米、红曲红、明胶、 β -胡萝卜素、焦糖色、诱惑红、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、木瓜蛋白酶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、炒制或不炒制、灌装、包装而成的包含两种或两种以上的调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

根据原辅料及食用方法不同，产品可分为：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 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.2 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 芝麻、花生、青豆、蚕豆、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.15 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 芥末酱、韭花酱、蒜蓉辣椒酱、沙拉酱、蛋黄酱、抹茶酱、蔬菜酱（山药酱、土豆酱、芋泥酱、番茄酱中的一种或几种）、罗勒酱、黑松露酱、柱候酱、排骨酱、叉烧酱 应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.17 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.23 番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.24 泡椒、榨菜、酸菜、腌制萝卜、腌制辣椒、韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.25 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.26 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 大枣、桂圆、枸杞、栀子、白芷、陈皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.28 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 干贝、虾皮、虾米、冻虾仁、干海参、鱿鱼、生蚝应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.31 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.39 鲜辣椒、葱、洋葱、姜、蒜、香葱、韭菜花应新鲜、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 香辛料颗粒或其粉 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精、葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.54 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.55 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.62 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.63 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.64 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.66 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.69 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.70 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.71 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.72 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.73 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.74 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.75 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.76 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.77 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 海鲜酱、虾酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.79 果酱应符合 GB/T 22474 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	半固态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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 Cl^- 计), g/100g	\leq	20.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.11
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	\leq	5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq	0.25	GB 5009.227
^b 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	\leq	0.5	GB 5009.35
^b β -胡萝卜素, g/kg	\leq	2.0	GB 5009.83
^b 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	\leq	0.3	GB 5009.35
^b 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	\leq	0.5	GB 5009.35
^b 茶多酚 (以儿茶素计), g/kg	\leq	0.1	SN/T 3848
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	\leq	1.0	GB 5009.28
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	20.0	GB 5009.256
^c 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.17

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料或发酵性配料的，酸价指标不适用；

b 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；

c 仅适用于添加水产动物及其制品的产品。

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 ^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 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	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料或发酵性配料的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品），型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油、芥末油中的一种或几种）、蚝油、猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、生活饮用水、芝麻、花生、青豆、蚕豆、葵花籽仁、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、酿造酱、甜面酱、芥末酱、韭花酱、蒜蓉辣椒酱、沙拉酱、蛋黄酱、抹茶酱、果酱（苹果酱、草莓酱、山楂酱、蓝莓酱中的一种或几种）、蔬菜酱（山药酱、土豆酱、芋泥酱、番茄酱中的一种或几种）、罗勒酱、黑松露酱、柱候酱、排骨酱、叉烧酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、酿造食醋、番茄酱、番茄沙司、泡椒、榨菜、酸菜、腌制萝卜、腌制辣椒、黄酒、腐乳、大枣、桂圆、枸杞、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、木耳、金针菇、羊肚菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、海带、裙带菜、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、乳粉、起酥油、鲜辣椒、葱、洋葱、姜、蒜、香葱、韭菜花、香辛料颗粒或其粉【辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、芫荽、姜黄、香茅、月桂叶、芥末、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香荚兰、荜茇、葱、蒜、洋葱中的一种或几种】、栀子、白芷、陈皮、山楂、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉中的几种为原料，加入或不加入海鲜酱、虾酱、虾油、干贝、虾皮、虾米、冻虾仁、干海参、鱿鱼、生蚝、谷氨酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、胭脂红、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、辣椒红、红曲米、红曲红、明胶、 β -胡萝卜素、焦糖色、诱惑红、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、木瓜蛋白酶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、炒制或不炒制、灌装、包装而成的包含两种或两种以上的调味料的即食或非即食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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳鸿四方食品有限公司