



410030S-2026



河南辣小农食品科技有限公司企业标准

Q/LXN 0007S-2026

半固态复合调味料

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

河南辣小农食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南辣小农食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南辣小农食品科技有限公司。

本标准起草人：崔亚群。

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盐、味精、白砂糖、蚝油、香辣酱、豆瓣酱、豆豉、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、调味料酒、骨汤(猪骨、牛骨、鸡骨)、酿造食醋中的一种或几种为原料、添加植物油、辣椒(整的或粉状)，添加或不添加冰糖、结晶果糖、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、生姜、高良姜、小黄姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、栀子、桑葚、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、薄荷、紫苏、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、紫草、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、山胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、坚果及其制品、食用香精中的一种或几种，经配料、预处理、粉碎或不粉碎、浸泡、过滤或不过滤、熬制或不熬制、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、山胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、荆芥】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.4 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定

- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 香辣酱、豆瓣酱、骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 坚果及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用香精符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
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
水分， g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 17	GB 5009.44
*酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
*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	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 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。

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	100	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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、蚝油、香辣酱、豆瓣酱、豆豉、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、调味料酒、骨汤(猪骨、牛骨、鸡骨)、酿造食醋中的一种或几种为原料、添加植物油、辣椒(整的或粉状)，添加或不添加冰糖、结晶果糖、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、生姜、高良姜、小黄姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、栀子、桑葚、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、薄荷、紫苏、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、紫草、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、山胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、坚果及其制品、食用香精中的一种或几种，经配料、预处理、粉碎或不粉碎、浸泡、过滤或不过滤、熬制或不熬制、灌装、包装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》和《调味料产品生产许可证审查细则》制订本企业标准，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国家安全标准 GB 2762 的规定。

河南辣小农食品科技有限公司