



410423S-2026



河南省豫之味食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南省豫之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王磊。

本标准自实施之日起替代Q/HYS 0001S-2025（备案号411111S-2025）。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、花菇、草菇、平菇中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、小米辣、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、盐渍韭花、盐渍辣椒、酸笋中的一种或几种）、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞、山药、大枣、紫苏、牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、白酒、料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、油辣椒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、韭花酱、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、芝士粉、花生仁、瓜子仁、松子仁、蚕豆、豌豆、芝麻、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加核桃仁、瑶柱、芝麻叶、莴笋干、香椿叶、贡菜、5' -呈味核苷酸二钠、5' -肌苷酸二钠、5' -鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料、诱惑红、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、粉碎或不粉碎、炒制或熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、包装加工而成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。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类为即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白果、白芷、橘皮（陈皮）、梔子、桂圆、枸杞、山药、大枣、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.13 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.16 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.17 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.32 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

- 2.1.33 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 瑶柱、扇贝应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 芝麻叶、莴笋干、香椿叶、贡菜应无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.38 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.53 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.54 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.55 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.56 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.63 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.65 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.66 牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.68 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.73 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.74 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.77 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.78 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.79 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.80 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.81 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.82 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.83 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.84 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.85 阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 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 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.89 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.90 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.91 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.92 花生仁、瓜子仁、松子仁、蚕豆、豌豆、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.93 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有本品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味、滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30	GB 5009. 44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 35
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β -胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 83
日落黄（以日落黄计） ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 35
栀子黄 ^c ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 149
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 35
赤藓红（以赤藓红计） ^c ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^c ，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^c ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
安赛蜜 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 140
阿斯巴甜 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009. 278
磷酸盐 ^c （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009. 256

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品；

b 可先测定总砷，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；

c 仅适用添加该种添加剂的产品，且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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^b , 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
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。

b 不适用于以发酵制品为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

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

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；农药最大残留限量应符合 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、食用盐、酸价（仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的产品，不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品）、过氧化值（仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的产品）、菌落总数【仅限即食类产品（以发酵制品为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外）】、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、花菇、草菇、平菇中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、小米辣、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、盐渍韭花、盐渍辣椒、酸笋中的一种或几种）、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、梔子、桂圆、枸杞、山药、大枣、紫苏、牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、白酒、料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、油辣椒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、韭花酱、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、芝士粉、花生仁、瓜子仁、松子仁、蚕豆、豌豆、芝麻、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加核桃仁、瑶柱、芝麻叶、莴笋干、香椿叶、贡菜、5' -呈味核苷酸二钠、5' -肌苷酸二钠、5' -鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料、诱惑红、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、梔子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、粉碎或不粉碎、炒制或熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、包装加工而成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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

执行本标准生产的产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省豫之味食品有限公司