



410938S-2026



河南天味王调味食品有限公司企业标准

Q/HTT 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

河南天味王调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天味王调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王国心。

本标准自实施之日起代替Q/HTT 0002S-2021（备案号：412278S-2021）。

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、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、起酥油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱、芥末酱、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、新鲜蔬菜（辣椒、姜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或几种）、鲜花椒、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、香菇、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、麦芽糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、芝麻、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、盐渍韭菜花中的一种或几种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、蛋黄粉、姜黄粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精、阿拉伯胶、黄原胶、焦糖色、辣椒红、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同和工艺不同分为：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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 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 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.14 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 新鲜蔬菜、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.35 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.38 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.39 姜黄粉应符合 GB/T 45300 的规定。
- 2.1.40 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.47 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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。

2.2 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、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	

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	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价 ^a （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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠）的产品；

b仅适用添加该种添加剂的产品；同一功能的食品添加剂(防腐剂)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

微生物限量(仅适用于即食产品)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

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

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、食用盐、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。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、起酥油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱、芥末酱、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、新鲜蔬菜（辣椒、姜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或几种）、鲜花椒、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、香菇、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、麦芽糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、芝麻、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、盐渍韭菜花中的一种或几种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、蛋黄粉、姜黄粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精、阿拉伯胶、黄原胶、焦糖色、辣椒红、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种及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》制订本标准，作为组织生产、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。

河南天味王调味食品有限公司

QB