



410839S-2026



河南徽商国际食品有限公司企业标准

Q/HHGS 0004S-2026

半固态复合调味料

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

河南徽商国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南徽商国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李付友。

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和要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛油、羊油、鸡油、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、起酥油、棕榈油中的一种或几种)、牛肉、鸡肉、羊肉、生活饮用水、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、小麦粉、食用盐、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、蚝油、藤椒油、麻椒油、姜(去皮、清洗、粉碎或切段)、蒜(去皮、清洗、粉碎或切段)、葱(清洗、粉碎或切段)、香辛料颗粒或香辛料粉[辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、草果、月桂叶(香叶)、豆蔻、荜拔、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种，进行拣选、粉碎)、砂仁、当归、白芷、陈皮(拣选、粉碎)、虾皮、食用玉米淀粉、豆筋、面筋、酵母抽提物、花生、芝麻、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、西红柿、食用菌(香菇、杏鲍菇、平菇、金针菇中的一种或几种)、葵花籽仁中的几种为原料，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、谷氨酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄(着色剂)、姜黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、赤藓红、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、番茄红、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、辣椒橙、亮蓝、罗望子多糖胶、栀子黄、食用香精、食用香料中的一种或几种，经过预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装、分装、包装而成的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。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 牛油、羊油、鸡油应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.8花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.9芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定、
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 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蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22滕椒油、麻椒油应符合 NT/T 2111 的规定。
- 2.1.23姜、蒜、葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24香辛料颗粒或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25砂仁、当归、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.26虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.27食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28豆筋应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.30酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31花生、芝麻、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32山楂、栀子、桂圆、山药、西红柿应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.34大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.35食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.395'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

- 2.1.41谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.42柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.45姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.46柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.47日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.51β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.55安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.58聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.59海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.60麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.61辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.62亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.63罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。
- 2.1.64栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.65食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66食用香料应符合 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 | 半固态 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，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 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ | 0.075 | GB 5009.278 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.263 |
| 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.140 |
| 姜黄素 ^a , g/kg | ≤ | 0.1 | SN/T 4890 |
| 日落黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 |
| 赤藓红 ^a , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 或 SN/T 1743 |
| β-胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 亮蓝 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 或 SN/T 1743 |
| 栀子黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.149 |
| 酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

a 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于脂肪含量大于 10%的含油型产品,且未使用发酵性配料(如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等)、酸性配料(如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等);

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^b / (CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群 ^b / (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 |
| a样品的分析与处理按GB 4789. 1执行。 | | | | | |
| b不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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（仅限有此指标项的产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛油、羊油、鸡油、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、起酥油、棕榈油中的一种或几种)、牛肉、鸡肉、羊肉、生活饮用水、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、小麦粉、食用盐、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、酿造酱油、调味料酒、蚝油、藤椒油、麻椒油、姜(去皮、清洗、粉碎或切段)、蒜(去皮、清洗、粉碎或切段)、葱(清洗、粉碎或切段)、香辛料颗粒或香辛料粉【辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、草果、月桂叶(香叶)、豆蔻、荜拨、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种,进行拣选、粉碎】、砂仁、当归、白芷、陈皮(拣选、粉碎)、虾皮、食用玉米淀粉、豆筋、面筋、酵母抽提物、花生、芝麻、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、西红柿、食用菌(香菇、杏鲍菇、平菇、金针菇中的一种或几种)、葵花籽仁中的几种为原料,添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、谷氨酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄(着色剂)、姜黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、赤藓红、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、番茄红、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、辣椒橙、亮蓝、罗望子多糖胶、栀子黄、食用香精、食用香料中的一种或几种,经过预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、冷却、灌装、分装、包装而成的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》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南徽商国际食品有限公司