



411245S-2026



漯河黑土风情食品科技有限公司企业标准

Q/LHSK 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

漯河黑土风情食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河黑土风情食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵福昌、支若莽。

本标准代替Q/LHSK 0001S-2023。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、冰糖、芝麻、花生、葵花籽、大豆、豌豆、贡菜、枸杞、干制红枣、小麦粉、盐渍裙带菜、盐渍海带、白酒、料酒、黄酒、米酒、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、花生酱、芝麻酱、番茄酱、鱼露、油辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、咖喱粉、酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、豆制品（豆豉、腐乳）、酱腌菜（韭花酱、泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜）、食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、菌菇粉、牛肝菌、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇）、蔬菜（番茄、芹菜、香菜、菠菜、鲜辣椒、胡萝卜、南瓜）、香辛料（葱、洋葱、姜、蒜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、山楂、荜拔中的一种或几种）、陈皮、复合调味料（排骨酱、沙茶酱、柱侯酱、海鲜酱、香辣酱、咖喱膏）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、山梨酸钾、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬酸、红曲红、茶多酚、维生素 E、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、迷迭香提取物、栀子黄、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、苯甲酸钠、三氯蔗糖）、食品用香精中的几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为以下几种：复合调味酱（即食或非即食）、火锅底料、风味酱料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.12 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.14 贡菜应符合 GB/T 29564 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.18 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
- 2.1.19 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.23 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.30 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.31 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 和 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.37 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.41 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.43 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.44 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 蔬菜应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.46 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.48 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 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	半固态	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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、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（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 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a （以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848

栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 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,各自用量占其在 GB 2760 中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

即食类产品的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: 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。 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、冰糖、芝麻、花生、葵花籽、大豆、豌豆、贡菜、枸杞、干制红枣、小麦粉、盐渍裙带菜、盐渍海带、白酒、料酒、黄酒、米酒、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、花生酱、芝麻酱、番茄酱、鱼露、油辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、咖喱粉、酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、豆制品（豆豉、腐乳）、酱腌菜（韭花酱、泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜）、食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、菌菇粉、牛肝菌、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇）、蔬菜（番茄、芹菜、香菜、菠菜、鲜辣椒、胡萝卜、南瓜）、香辛料（葱、洋葱、姜、蒜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、山楂、荜拔中的一种或几种）、陈皮、复合调味料（排骨酱、沙茶酱、柱侯酱、海鲜酱、香辣酱、咖喱膏）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、山梨酸钾、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬酸、红曲红、茶多酚、维生素 E、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、迷迭香提取物、栀子黄、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、苯甲酸钠、三氯蔗糖）、食品用香精中的几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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》制定本企业标准，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安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河黑土风情食品科技有限公司