



411252S-2026



河南省万强食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-05-14 发布

2026-05-14 实施

河南省万强食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省万强食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：万忠强。

本标准自发布实施日起替代：Q/HWS 0002S-2020，备案号：414081S-2020。

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)[鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种]、海鲜(虾、贝)(经清洗、去壳)、鲜(冻)[鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种]中的一种或几种,经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分}、香菇(经清洗、切丁)、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、黄豆酱、大豆油、菜籽油中的一种或多种为原料,添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、酿造酱油、豆豉、调味料酒、酵母抽提物、芝麻、花生碎、瓜子仁、香辛料粉(辣椒粉、花椒粉、孜然粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉)、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的几种,经配料、混合、加热搅拌或熬制、冷却、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据辅料不同,分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉和鲜(冻)鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 海鲜(虾、贝)应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 牛油、猪油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。Q/HWS 0002S-2020
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 DB61/T 428 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 花生碎、瓜子仁应符合 GB 19300 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样品，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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），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	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

^d 镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
^d 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^b 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
2、a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用；
3、b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验；
4、c 仅适用于添加山梨酸钾的产品检验；
5、d 仅限添加海鲜（虾、贝）的半固态复合调味料。

2.4 微生物限量

水产调味品、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，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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
2、b 仅适用于水产调味品及添加海鲜（虾、贝）的产品检测。

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 生产加工过程中的卫生要求

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；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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食类产品、水产调味品）、大肠菌群（仅限即食类产品、水产调味品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以{鲜(冻)[鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种]、海鲜(虾、贝)(经清洗、去壳)、鲜(冻)[鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种]中的一种或几种,经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分}、香菇(经清洗、切丁)、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、黄豆酱、大豆油、菜籽油中的一种或多种为原料,添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、酿造酱油、豆豉、调味料酒、酵母抽提物、芝麻、花生碎、瓜子仁、香辛料粉(辣椒粉、花椒粉、孜然粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉)、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的几种,经配料、混合、加热搅拌或熬制、冷却、包装加工而成的包含两种及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》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。

河南省万强食品有限公司

QB