



411168S-2026



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

本标准自实施之日起替代 Q/HKS 0002S-2022（备案号410712S-2022）。

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（猪、鸡、牛、羊的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、米酒、果醋、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、调味油、酿造酱油、酿造食醋、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）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、酸水解植物蛋白调味液、老母鸡清汤、骨汤、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加复合调味料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、酱腌菜、坚果籽类仁、蔬菜、食用菌（GB/T 12728 中品种）、果蔬粉、谷物杂粮粉、水产调味品、水产制品、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、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。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、辣椒酱、油辣椒应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.9 米酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.10果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.19谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.23豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24芝麻酱、花生酱、坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.26调味油应符合 NY/T 2111 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香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、蔬菜应清洁卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.31食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.33老母鸡清汤、骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.37生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.39水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.40辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.415'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.42琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.44羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.46醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.54乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.55碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.57L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.58维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.60D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.62辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.64红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.65柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.66日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.67焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.69栀子黄应符合 GB 5009.149 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.71阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.72甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.73三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.74安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.75甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.76山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.77苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.78脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.79乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.80食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.81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	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
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
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 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
^b 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^c β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^c 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^c 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^c 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^c 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854

^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注1：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和酸性配料的产品；

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，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；

注2：*铅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
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。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（猪、鸡、牛、羊的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、米酒、果醋、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、调味油、酿造酱油、酿造食醋、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）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、酸水解植物蛋白调味液、老母鸡清汤、骨汤、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加复合调味料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、酱腌菜、坚果籽类仁、蔬菜、食用菌（GB/T 12728 中品种）、果蔬粉、谷物杂粮粉、水产调味品、水产制品、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、β-胡萝卜素、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、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》制订本企业标准，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。

河南省开辰食品有限公司