



411583S-2026



漯河味美食品科技有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2026

---

# 半固态复合调味料

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

---

漯河味美食品科技有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由漯河味美食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河味美食品科技有限公司

本标准主要起草人：何子中、王俊霞、李娜、马永常

本标准自发布实施日起替代Q/LWS 0002S-2025（备案号：410822S-2025）。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以骨素、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉的一种或多种)、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种)、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、坚果及籽类(芝麻、花生中的一种或几种)、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、土豆、番茄、洋葱、大豆、豌豆、黄豆、海带、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、蜜饯(杏梅、蜜枣中的一种或几种)、燕麦、牛奶、辣椒(整的或粉状)、豆豉、香辛料(花椒、青花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种)、陈皮、白芷、怀山药、食用菌(香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种)、蟹黄粉、固液法白酒、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种)、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、酱类(甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种)、蚝油、酸水解大豆蛋白调味液、桂圆、山药、山楂、蜂蜜、腐乳、腐竹、米酒、虾皮、小米、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、红糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、菠萝汁、柠檬汁、橙汁、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种)、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、南瓜粉(固体饮料)、蛋与蛋制品(卤蛋、皮蛋、蛋黄粉、全蛋粉中的一种或几种)、乳制品(乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种)、速溶豆粉和豆奶粉、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料(至少含有两种调味品),添加或不添加干贝、瑶柱、虾酱、虾油、虾皮、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、排骨酱调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种)、淡菜、鱼露、百合、罗汉果、甘油、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食用香料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、碳酸氢钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤

维生素钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、d-木糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾）、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、木糖醇、麦芽糖醇、三氯蔗糖、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或多种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调配、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌装等加工而成的包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。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据食用方法不同分为：火锅底料（非即食）、风味酱调味料（即食或非即食）、骨汤复合调味料（即食或非即食）

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜、禽肉、应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、番茄、南瓜、土豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.23 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.26 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.27 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.28 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.29 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.30 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。
- 2.1.31 草果、小茴香、桂皮、孜然、砂仁、山奈、当归、月桂叶、豆蔻、甘草、高良姜、香莢兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、荜拔、芥末粉等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.33 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.39 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.40 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.45 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.48 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.49 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.50 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.51 甜面酱应符合 GB/T 2718 的规定。
- 2.1.52 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.53 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.54 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.55 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.56 红薯淀粉应符合 GB31637 的规定。
- 2.1.57 食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.58 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.59 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.60 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.61 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.62 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.63 米酒应符合 T/GZSX 017 的规定。
- 2.1.64 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.65 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.66 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.67 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.69 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.70 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.71 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.72 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.73 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.75 食品用香料香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.77  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.78 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.79 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.80 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.81 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.82 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.83 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.84 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.86 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.87 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.88 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.89 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.90 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.91 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.92 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.93 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB28303 的规定。
- 2.1.94 腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、排骨酱调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.95 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.96 黄豆应符合 GB1352 和 GB2715 的规定。
- 2.1.97 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.98 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.99 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.100 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.101 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.102 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.103 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.104 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.105 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.106 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.107 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.108 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.109 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.110 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.111 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.112 百合、白芷、青果、紫苏、橘皮、藿香、山楂、桂圆、山药、陈皮、应符合《中华人民共和国药典》2020 年版经一部的的规定。
- 2.1.113 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.114 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.115 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.116 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.117 大豆应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.118 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.119 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.120 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.121 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.122 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.123 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.124 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.125 蟹黄粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.126 食用酒精符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.127 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.128 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.129 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.130 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.131 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.132 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.133 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.134 榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.135 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.136 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.137 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.138 鱼露应符合 SB /T 10324 的规定。
- 2.1.139 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.140 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.141 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.142 干贝、瑶柱应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.143 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.144 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB31637 的规定。
- 2.1.145 花椒提取物应符合 GB 29938 和 GB 30616 的规定。
- 2.1.146 淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.147 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.148 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.149 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.150 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.151 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.152 DL-苹果酸钠应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.153 香叶油、丁香花蕾油、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.154 藤椒调味油（藤椒油）、花椒调味油、木姜子调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.155 柠檬汁、橙汁应符合 GB19297 的规定。
- 2.1.156 d-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.157 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.158 麦芽糖应符合 QB/T 20883 的规定。
- 2.1.159 红糖应符合 QB/T 35885 和 GB/T13104 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
		含油型	非含油型	
水分/(g/100g)	≤	80	90	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	30.0		GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	5.0	-	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	-	GB 5009.227
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤	0.4		GB 5009.191

无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
苯甲酸钠 <sup>c</sup> （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>c</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）/（g/kg）	≤	20	GB5009.256
三氯蔗糖 <sup>c</sup> /（g/kg）	≤	0.25	GB 5009.298
栀子黄 <sup>c</sup> /（g/kg）	≤	1.5	GB5009.149
甲基汞 <sup>d</sup> （以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>e</sup> /（μg/kg）	≤	5	GB 5009.22

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（甜面酱）和酿造食醋的产品，酸价指标不检测。

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

d 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验。

e 仅适用于以豆类和酱类为主的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

即食类半固态复合调味料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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3(MPN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
霉菌 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.15
酵母 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉）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

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

非油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。

非油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

含油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值。

含油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准是以骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、坚果及籽类（芝麻、花生中的一种或几种）、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、土豆、番茄、洋葱、大豆、豌豆、黄豆、海带、水果干制品（枸杞、干制红枣中的一种或几种）、蜜饯（杏梅、蜜枣中的一种或几种）、燕麦、牛奶、辣椒（整的或粉状）、豆豉、香辛料（花椒、青花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、怀山药、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、蟹黄粉、固液法白酒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油（大豆油、辣椒、花椒）、藤椒调味油（藤椒油）中的一种或几种】、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解大豆蛋白调味液、桂圆、山药、山楂、蜂蜜、腐乳、腐竹、米酒、虾皮、小米、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、红糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、菠萝汁、柠檬汁、橙汁、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、南瓜粉（固体饮料）、蛋与蛋制品（卤蛋、皮蛋、蛋黄粉、全蛋粉中的一种或几种）、乳制品（乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种）、速溶豆粉和豆奶粉、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料（至少含有两种调味品），添加或不添加干贝、瑶柱、虾酱、虾油、虾皮、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料（腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、排骨酱调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、淡菜、鱼露、百合、罗汉果、甘油、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食用香料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、碳酸氢钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、d-木糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾）、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、木糖醇、麦芽糖醇、三氯蔗糖、红曲米、

焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或多种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调配、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌装等加工而成的包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。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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》及相关标准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。

H N

漯河味美食品科技有限公司

Q B