



411721S-2026

河南玖味源食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

河南玖味源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖味源食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何志晓、张晓军、谌少培、谢成军。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0003S-2025(备案号：411577S-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。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种）、鲜（冻）鱼骨、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、起酥油、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、生活饮用水、骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、鲜（冻）鱼肉、食用盐、白砂糖、红糖、味精、坚果及籽类（核桃、芝麻、花生、腰果、亚麻籽中的一种或几种）、大豆（粉）、豌豆（粉）、小麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米、高粱（粉）、绿豆（粉）、糯米（粉）、大豆组织蛋白、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、蓝莓、黑莓、覆盆子、樱桃、李子、杏、桃、西瓜、哈密瓜、香瓜、火龙果、牛油果、石榴、凤梨、椰子、无花果、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、板栗、葵花籽、葵花籽仁、海带、裙带菜、水果干制品（枸杞、干制红枣中的一种或几种）、燕麦、牛奶、鸡蛋（全蛋液、蛋黄、蛋白）、鸭蛋（鸭蛋黄）、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、树番茄、青辣椒、辣椒（整的或粉状）、豆豉、速冻螺肉、香辛料或粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮/肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒/白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻/芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、姜中的一种或几种）、杜仲叶、党参、人参（人工种植，5年及5年以下）、玉竹、山药、栀子、陈皮、白芷、怀山药、马齿苋、白扁豆、佛手、杏仁、牡蛎、芡实、赤小豆、菊花（杭菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、槐花、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、松茸、鸡枞菌、姬松茸、白玉菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、松露、灵芝、银耳、木耳中的一种或几种）、五指毛桃、蟹黄粉、酱腌菜（泡酸菜、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、青芥辣调和粉、酵母抽提物、调味料酒、固液法白酒、浓香型白酒、黄酒、米酒、啤酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、炒糖色、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、西瓜豆酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、桂圆、山药、山楂、蜂蜜、腐乳、腐竹、豆腐、豆浆、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、剁椒酱、海鲜酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、d-木糖、果葡糖浆、麦芽糊精、果味饮料浓浆（青苹果汁饮料浓浆、柠檬汁饮料浓浆、山楂汁饮料浓浆、橙汁饮料浓浆、菠萝汁饮料浓浆中的一种或几种）、蜜饯果脯（话梅、乌梅中的一种或几种）、碳酸饮料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小

麦淀粉中的一种或多种)、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、辣根粉、南瓜粉(固体饮料)、蛋与蛋制品(蛋黄粉、咸蛋黄)、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、虾酱、虾油、虾皮、鲜鱼粉、海鱼干、肉松、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、复合调味料(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、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、麻辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜风味料、干锅调味料、火锅底料、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、味淋调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种)、调味油(大蒜油、藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、葱油中的一种或几种)、瑶柱、淡菜、鱼露、百合、罗汉果、甘油、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、酶制剂(谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶)、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精(含或不含L-半胱氨酸盐酸盐)、食用香料、甜菊糖苷、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、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、三氯蔗糖、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、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E、维生素C、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、红曲红、番茄红素、番茄红、焦糖色、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、诱惑红、亮蓝、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种,经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调和杀菌、乳化(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。

根据食用方法不同,产品分为:即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

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,鲜(冻)畜、禽骨应卫生、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 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 鲜(冻)鱼骨、鲜(冻)鱼肉应卫生、无变质、无异味,并应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.9 葱、姜、蒜、洋葱、青辣椒、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、黄瓜、树番茄、番茄、南瓜、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、蓝莓、黑莓、覆盆子、樱桃、李子、杏、桃、西瓜、哈密瓜、香瓜、火龙果、牛油果、石榴、凤梨、椰子、无花果应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、黄豆酱、西瓜豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 核桃、芝麻、花生、腰果、亚麻籽、板栗、葵花籽、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.19 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.20 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮/肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒/白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻/芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.29 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.33 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.34 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.45 速冻螺肉应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.46 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、松茸、鸡枞菌、姬松茸、白玉菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、松露、灵芝、银耳、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.49 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.51 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 米酒应符合 T/GZSX 017 的规定。
- 2.1.53 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.54 食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.55 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.61 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.62 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.69 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.70 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.71 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.72 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.73 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.74 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.75 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.76 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.77 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、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、鲜味宝调味料、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 水解植物蛋白调味粉、麻辣酱调味料、火锅底料、剁椒酱、海鲜酱、味淋调味料、青芥辣调和粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.78 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.79 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.80 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.81 大豆（粉）、豌豆（粉）、小麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米、高粱（粉）、绿豆（粉）、糯米（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.82 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.83 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.84 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.85 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.86 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.87 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.88 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.89 腐竹、豆腐、豆酱应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.90 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.91 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.92 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.93 百合、白芷、青果、紫苏、橘皮、藿香、山楂、桂圆、山药、陈皮、杜仲叶、党参、人参、玉竹、山药、栀子、马齿苋、白扁豆、佛手、杏仁、牡蛎、芡实、赤小豆、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定和药食同源的规定。
- 2.1.94 淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.94 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.95 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.96 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.98 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.99 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.100 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.101 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.102 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.103 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.104 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.105 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.106 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.107 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.108 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.109 蟹黄粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.110 食用酒精符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.111 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.112 虾皮、海鱼干应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.113 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.114 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.115 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.116 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.117 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.118 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.119 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.120 鱼露应符合 SB /T 10324 的规定。
- 2.1.121 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.122 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.123 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.124 瑶柱、干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.125 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.126 藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、葱油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.127 红曲红应符合 GB1886 的规定。
- 2.1.128 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.129 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB1886.75 的规定。
- 2.1.130 甜菊糖苷应符合 GB1886.355 的规定。
- 2.1.131 番茄红素应符合 GB1886.78 的规定。
- 2.1.132 焦亚硫酸钠应符合 GB1886.7 的规定。
- 2.1.133 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.134 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932 的规定。
- 2.1.135 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.136 话梅、乌梅、蜜饯果脯类应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.137 青苹果汁饮料浓浆、柠檬汁饮料浓浆、山楂汁饮料浓浆、橙汁饮料浓浆、菠萝汁饮料浓浆应符合 GB/T31121 的规定。
- 2.1.138 鲜鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.139 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.140 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.141 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.142 啤酒应符合 GB/T4927 和 GB 8952 的规定。
- 2.1.143 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.144 蛋白酶应符合 GB/T 23527.1 的规定。
- 2.1.145 五指毛桃应符合 T/GSTI 0001 的规定。
- 2.1.146 鸡蛋（全蛋液、蛋黄、蛋白）、鸭蛋（鸭蛋黄）应符合 GB 2749-2015 的规定。
- 2.1.147 芥末粉、辣根粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.148 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.149 槐花 应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.150 金银花、茉莉花、菊花（杭菊）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定和药食同源的规定。
- 2.1.151 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部2010年第3号公告。
- 2.1.152 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。
- 2.1.153 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.154 亮蓝应符合 GB 1886.217 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

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)	≤	90		GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤	40.0		GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0	--	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	--	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5		GB 5009.22
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b /（mg/kg）	≤	0.4		GB 5009.191
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5【水产调味品（鱼类调味品除外）】 0.1（其他）		GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8		GB 5009.12

山梨酸钾 ^c （以山梨酸计） / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计） / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
姜黄素 ^c / (g/kg)	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
甜菊糖苷 ^c （以甜菊醇当量计） / (g/kg)	≤	0.35	SN/T 3854
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计） / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
二氧化硫残留量 ^c / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.34
亮蓝 ^c / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 ^c / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
诱惑红 ^c / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^c / (g/kg)	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^c / (g/kg)	≤	0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^c / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.263
磷酸盐 ^c （以磷酸根计） / (g/kg)	≤	20	GB 5009.256
栀子黄 ^c / (g/kg)	≤	1.5	GB 5009.149
甲基汞 ^d （以 Hg 计） / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^e / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185

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（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）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（粉）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 仅适用于添加山楂、苹果的产品检验。

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

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	100	GB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价（仅适用于含油型产品）、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品、水产调味品）、大肠菌群（仅适用于即食产品、水产调味品）。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种）、鲜（冻）鱼骨、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、起酥油、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、生活饮用水、骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、鲜（冻）鱼肉、食用盐、白砂糖、红糖、味精、坚果及籽类（核桃、芝麻、花生、腰果、亚麻籽中的一种或几种）、大豆（粉）、豌豆（粉）、小麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米、高粱（粉）、绿豆（粉）、糯米（粉）、大豆组织蛋白、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、蓝莓、黑莓、覆盆子、樱桃、李子、杏、桃、西瓜、哈密瓜、香瓜、火龙果、牛油果、石榴、凤梨、椰子、无花果、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、板栗、葵花籽、葵花籽仁、海带、裙带菜、水果干制品（枸杞、干制红枣中的一种或几种）、燕麦、牛奶、鸡蛋（全蛋液、蛋黄、蛋白）、鸭蛋（鸭蛋黄）、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、树番茄、青辣椒、辣椒（整的或粉状）、豆豉、速冻螺肉、香辛料或粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮/肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒/白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻/芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜中的一种或几种）、杜仲叶、党参、人参（人工种植，5年及5年以下）、玉竹、山药、栀子、陈皮、白芷、怀山药、马齿苋、白扁豆、佛手、杏仁、牡蛎、芡实、赤小豆、菊花（杭菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、槐花、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、松茸、鸡枞菌、姬松茸、白玉菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、松露、灵芝、银耳、木耳中的一种或几种）、五指毛桃、蟹黄粉、酱腌菜（泡酸菜、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、青芥辣调和粉、酵母抽提物、调味料酒、固液法白酒、浓香型白酒、黄酒、米酒、啤酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、炒糖色、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、西瓜豆酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、桂圆、山药、山楂、蜂蜜、腐乳、腐竹、豆腐、豆浆、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、剁椒酱、海鲜酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、d-木糖、果葡糖浆、麦芽糊精、果味饮料浓浆（青苹果汁饮料浓浆、柠檬汁饮料浓浆、山楂汁饮料浓浆、橙汁饮料浓浆、菠萝汁饮料浓浆中的一种或几种）、蜜饯果脯（话梅、乌梅中的一种或几种）、碳酸饮料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、辣根粉、南瓜粉（固体饮料）、蛋与蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄）、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、虾酱、虾油、虾皮、鲜鱼粉、海鱼干、肉松、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、复合调味料（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、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、麻辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜风味料、干锅调味料、火锅底料、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、味淋调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、调味油（大蒜油、藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、瑶柱、淡菜、鱼露、百合、罗汉果、甘油、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、酶制剂（谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶）、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（含或不含L-半胱氨酸盐酸盐）、食用香料、甜菊糖苷、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、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、三氯蔗糖、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、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、维生素 C、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、红曲红、番茄红素、番茄红、焦糖色、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、诱惑红、亮蓝、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调和杀菌、乳化（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。

本标准中维生素 E、维生素 C 做抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。