



411769S-2026



河南省帝翼食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南省帝翼食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省帝翼食品有限公司提出。

本标准由河南省帝翼食品有限公司、内黄县市场监督管理局共同起草。

本标准起草人：史小飞、袁红阳、杨平军。

本标准替代 Q/HDS 0001S-2017。

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、辣椒（经粉碎）或辣椒粉、鲜辣椒、香椿、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、辣椒酱、奇亚籽、亚麻籽、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、果蔬或果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、骨素、乳糖、食用淀粉、奶粉、肉粉、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、鸡蛋液、咸蛋粉、食用盐、香辛料或粉、白芷、陈皮、栀子、香葱、洋葱、葱、番茄、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、白酒、米酒、黄酒、清酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、韭菜花、起酥油、咖喱粉、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、鳗鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、谷物杂粮/豆类或其粉、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳、乳粉（脱脂、全脂）、海藻糖、十三香、五香粉、味精、复合调味料、菌菇调味料中的几种为主要原料，添加罗晃子酱、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、焦亚硫酸钠、食品用香料、食用香精中的几种，经前处理、调配、熬制或炒制、杀菌或不杀菌、灌装等工艺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。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

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 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.4番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.5腌辣椒、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.8亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.9豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 27180 的规定。
- 2.1.10甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.19畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.21浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.23食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.27大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28鸡蛋粉、鸡蛋液、咸蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.30十三香、五香粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31罗晃子酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32鲜辣椒、香椿、香葱、洋葱、葱、水果、韭菜花、番茄、果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33白芷、陈皮、栀子应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.34食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.36米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.37黄酒、清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.38食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.39蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.41芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.42花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.44咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.45水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.46酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.47鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、鳗鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.49蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.50调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.51鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.52鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.53谷物杂粮/豆类或其粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.54小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.55椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.56腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.57芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.58炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.59乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.60海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.61味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.62复合调味料、菌菇调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.63酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.64羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.65乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.66乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.67磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.68海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.69黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.70刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.71卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.72瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.74赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.75萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.76姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.77姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.78聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.79葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.80单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.81蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.82羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.83醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.84谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.855'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.86焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.87乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.88冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.89柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.90柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.91DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.92D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.93脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.94山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.95苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.96双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.97乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.98乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.99甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.100三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.101天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.102山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.103微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.104乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.105红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.106胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.107胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.108赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.109诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.110胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.111日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.112柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.113β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.114亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.115栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.116柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.117辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.118红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.119焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.120环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.121琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.122辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.123焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.124食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.125鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、食用香精应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	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
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤ 10	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于脂肪含量大于 10%的含油型产品，且未使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）；

c 仅适用于使用酸水解大豆蛋白液的产品检验；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)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 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：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

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、。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、辣椒（经粉碎）或辣椒粉、鲜辣椒、香椿、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、辣椒酱、奇亚籽、亚麻籽、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、果蔬或果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、骨素、乳糖、食用淀粉、奶粉、肉粉、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、鸡蛋液、咸蛋粉、食用盐、香辛料或粉、白芷、陈皮、栀子、香葱、洋葱、葱、番茄、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、白酒、米酒、黄酒、清酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、韭菜花、起酥油、咖喱粉、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、鳗鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、谷物杂粮/豆类或其粉、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳、乳粉（脱脂、全脂）、海藻糖、十三香、五香粉、味精、复合调味料、菌菇调味料中的几种为主要原料，添加罗晃子酱、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、焦亚硫酸钠、食品用香料、食用香精中的几种，经前处理、调配、熬制或炒制、杀菌或不杀菌、灌装等工艺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。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。