



411505S-2026



河南康知膳食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2026

# 半固态复合调味料

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南康知膳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南康知膳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南康知膳食品有限公司和商丘市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：王森、王广建。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水或纯净水、食用植物油、白砂糖、食用盐为原料，添加或不添加奶粉、酸奶粉、固体饮料、蓝莓粉、苋菜粉、火龙果粉、奶油、稀奶油、黄奶油（人造奶油）、干酪、芝士粉、可可粉、巧克力块、葡萄糖浆、味精、香辛料、乳清粉、乳清蛋白粉、蛋黄液、蛋黄、蛋黄粉、鸡蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、果葡糖浆、海藻糖、食用玉米淀粉、新鲜水果、酿造食醋、椰子浆、奇亚籽、亚麻籽、抗性糊精、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糖醇、麦芽糖浆、复配品质改良剂（碳酸钙、乳酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、山梨糖醇、甘油、刺槐豆胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、磷酸、单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、微晶纤维素、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠（EDTA）、羧甲基纤维素钠（CMC）、胭脂树橙、天然胡萝卜素、栀子黄、姜黄、红曲红、胭脂红、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、果绿（复配着色剂）（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、二氧化钛（仅用于沙拉酱、蛋黄酱）、食用香精中的一种或几种，经粉碎、混合、杀菌、包装等主要工艺加工而成的，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。

根据原辅料不同，可以分为：沙拉酱、蛋黄酱、调味酱、其他半固态复合调味料。

## 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；纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.2 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.6 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 奶粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 固体饮料应符合 GB 7101 或 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 蓝莓粉、蓝莓粉、苋菜粉、火龙果粉应符合 GB/T 1456 的规定。

2.1.11 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.12 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.14 巧克力块应符合 GB/T 19343 的规定。

2.1.15 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.19 蛋黄液、鸡蛋白粉、蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 新鲜水果应无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 椰子浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.26 奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.27 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.28 抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（卫生部公告 2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 复配增稠剂、果绿（复配着色剂）、复配品质改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.36 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.41DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.43 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.48 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.49 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.60 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.52  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.55 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.58 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.61 黄奶油（人造奶油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.62 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.63 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.64 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 二氧化钛应符合 GB 1886.341 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	从混合均匀的样品中取出适量，倒入一净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
水分， g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)， g/100g	≤ 5	GB 5009.44
无机砷(以As计)， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), 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
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.121
胭脂红 <sup>b</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.2 (仅适用于沙拉酱、蛋黄酱) 0.5 (其他)	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	
柠檬黄 (以柠檬黄计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	
亮蓝 (以亮蓝计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	
磷酸盐 <sup>b</sup> (以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
胭脂树橙 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.287
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
二氧化钛 <sup>b</sup> , g/kg (仅适用于沙拉酱、蛋黄酱)	≤	0.5	GB 5009.246
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
b仅适用于使用该食品添加剂的产品,且同一功能的数值型最大使用量的食品添加剂(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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价、过氧化值(仅适用于含油型产品)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水或纯净水、食用植物油、白砂糖、食用盐为原料，添加或不添加奶粉、酸奶粉、固体饮料、蓝莓粉、苋菜粉、火龙果粉、奶油、稀奶油、黄奶油（人造奶油）、干酪、芝士粉、可可粉、巧克力块、葡萄糖浆、味精、香辛料、乳清粉、乳清蛋白粉、蛋黄液、蛋黄、蛋黄粉、鸡蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、果葡糖浆、海藻糖、食用玉米淀粉、新鲜水果、酿造食醋、椰子浆、奇亚籽、亚麻籽、抗性糊精、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糖醇、麦芽糖浆、复配品质改良剂（碳酸钙、乳酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、山梨糖醇、甘油、刺槐豆胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、磷酸、单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、微晶纤维素、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠（EDTA）、羧甲基纤维素钠（CMC）、胭脂树橙、天然胡萝卜素、栀子黄、姜黄、红曲红、胭脂红、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、果绿（复配着色剂）（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、二氧化钛（仅用于沙拉酱、蛋黄酱）、食用香精中的一种或几种，经粉碎、混合、杀菌、包装等主要工艺加工而成的，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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康知膳食品有限公司

QB