



412099S-2026



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州鑫然食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：柯治江。

本标准自发布实施日期起替代 Q/ZXSK 0002S-2021。

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。

本标准适用于以猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉中的一种或几种为原料，破碎成骨肉泥，加入纯净水、木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)酶解，再加入甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、果糖、d-木糖、乳糖、葡萄糖、酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、食用动物油脂中的一种或几种，经蒸煮、过滤骨渣后加入食用盐、味精、白砂糖、食品用香精、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、麦芽糊精、水解植物蛋白粉中的几种，经混合（胶体磨乳化）、巴氏杀菌、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.4 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.5 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.6 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.7 d-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。

2.1.8 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.12 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T10338 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB2720 和 GB/T8967 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.34 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 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	粘稠状，颗粒物质分散均匀，允许少量分层或油层正常	取 50 克试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	黄色至棕色	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	味鲜醇厚、咸淡适口、无不良滋味	
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	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
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 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b仅适用添加酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉中的一种或几种为原料，破碎成骨肉泥，加入纯净水、木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)酶解，再加入甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、果糖、d-木糖、乳糖、葡萄糖、酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、食用动物油脂中的一种或几种，经蒸煮、过滤骨渣后加入食用盐、味精、白砂糖、食品用香精、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、麦芽糊精、水解植物蛋白粉中的几种，经混合（胶体磨乳化）、巴氏杀菌、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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》标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

因产品在生产中有油脂乳化的工艺，所以在产品检测脂肪中，油脂不易提出，因此没法按标准检测酸价和过氧化值。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州鑫然食品生物科技有限公司