



412139S-2026



河南椒香纯食品有限公司企业标准

Q/HJXC 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

河南椒香纯食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南椒香纯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨亚杰、臧永刚、张行。

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和要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、鲜辣椒、干辣椒、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、食用动物油、畜禽肉、果蔬或汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、骨素、乳糖、食用淀粉、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、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）、米酒、黄酒、清酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、坚果籽类、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、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，添加或不添加罗晃子酱、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-8-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、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（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、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、食用香精中的一种或几种，经前处理、粉碎或捣碎、调配或不调配、熬制或炒制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而成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 鲜辣椒、香椿、果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.6腌辣椒、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7辣椒酱、酸水解大豆蛋白调味液、复合调味料、菌菇调味料、罗晃子酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8水解植物（大豆）蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.17果蔬汁/浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.20乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.21食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22肉粉应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.23鸡蛋粉、鸡蛋液、咸蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25香辛料或粉、芥末、十三香、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26白芷、陈皮、栀子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27香葱、洋葱、葱、韭菜花应清洁、卫生、无污染、并腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29米酒、黄酒、清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.30食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.31蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.33芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.34花生、芝麻、坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、鳗鱼汁、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.41 谷物杂粮/豆类或其粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 椰子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.44 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.45 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.46 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.47 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.48 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.52 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.53 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.54 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.57 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.64 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.65 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.69 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.73 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.74 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.75 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.76 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.77 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.78 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.79 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.81 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.82 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.83 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.84 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.85 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.86 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.87 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.88 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.89 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.90 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.91 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.92 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.93 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.94 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.95 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.96 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.97 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.98 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.99 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.100 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.101 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.102萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.103姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.104姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.105辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.106环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.107琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.108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。
- 2.1.109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。
- 2.1.110焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.111食品用香料应符合 GB 29938 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	半固态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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 ^a ，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（以胭脂红酸计） ^a , 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（阿斯巴甜） ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a , 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（以脂肪计） ^b , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
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。 *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

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
a样品的分析与处理按GB 4789. 1执行。					
b不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，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

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、食用盐、菌落总数（仅限有此指标项的产品）、大肠菌群（仅限有此指标项的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、鲜辣椒、干辣椒、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、食用动物油、畜禽肉、果蔬或汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、骨素、乳糖、食用淀粉、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、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）、米酒、黄酒、清酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、坚果籽类、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、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，添加或不添加罗晃子酱、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-8-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、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（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、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、食用香精中的一种或几种，经前处理、粉碎或捣碎、调配或不调配、熬制或炒制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而成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》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。

河南椒香纯食品有限公司