



411900S-2026



河南省巧手翁调味品有限公司企业标准

Q/HQT 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

河南省巧手翁调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省巧手翁调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翁虹霄。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HQT 0001S-2022。

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。

本标准适用于以植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、油茶籽油中的一种或几种）、香菇、干香菇（香蕈）、鲜松茸菌、鹿茸菇、大豆（黄豆）、芝麻（研磨或不研磨）、花生（研磨或不研磨）、豌豆、葵花籽仁、蚕豆仁、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、西瓜酱、番茄酱、番茄沙司、芝麻酱、花生酱、芥末酱、芥末籽、腐乳、米酒、黄酒、食用酒精、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、豆豉鱼、鸡肉、鸡腿肉、牛肉、牛腩、猪肉、排骨、火腿、牛油、羊油、鸡油、蒸鱼豉油（酿造酱油）、酱油（含或不含焦糖色）、酱腌菜【盐渍辣椒、酸豆角、酸白菜、榨菜、酸大豆（黄豆）、酸海带丝、糖醋蒜、竹笋、野山椒、泡辣椒、泡黄灯笼椒、剁椒、橄榄中的一种或几种】、豆瓣【红辣椒、蚕豆、小麦粉、植物油、食用盐、食品添加剂（山梨酸钾）】、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇抽提物、香菇粉调味料、鸡肉复合调味料、菇精调味料、玉米风味酱粉（玉米、食用盐、水）、再制干酪、竹笋、番茄丁、香菜、香椿、香椿芽、辣椒、野山椒、南姜、葱头、蒜头、西瓜瓢、荆芥、大葱、小葱、蒜、大蒜、韭菜、韭菜花、胡萝卜、生姜、鲜姜、老姜、大蒜、洋葱、鲜青辣椒、新鲜朝天椒、野山椒、干魔鬼椒、干小米辣、花椒、藤椒、胡椒、贡菜、菠菜、紫苏、花椒芽、芽菜、西芹、洋葱粉、辣椒粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、荆芥粉、葱粉、姜粉、脱水大蒜、浓缩苹果汁、食醋、酿造食醋、蚝油、白芷、山楂、陈皮、香辛料或颗粒/粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、花椒、麻椒、白胡椒、藤椒、甘草、迷迭香、胡麻、白欧芥、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、当归、高良姜、香茅兰、肉桂、豆蔻、月桂、砂仁、草果中的一种或几种）、小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用淀粉、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果酱、调味油、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加牛骨清汤、虾米、干贝、蚝汁、鱼露、复合调味料、浓汤宝、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、红曲米、焦糖色、赤藓红、栀子蓝、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、甘草酸三钾、食用香精、食用香料中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、调配、熬制、包装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。

根据原辅料和食用方法不同产品可分为：即食类半固态复合调味料和非即食半固态复合调味料。

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。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 或 GB 10133 的规定。

2.1.6 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.7 香菇、干香菇（香蕈）、鲜松茸菌、鹿茸菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。

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

2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.14 豆瓣酱、豆瓣应符合 GB 2718 的规定。

2.1.15 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

2.1.16 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.17 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。

2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.20 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。

2.1.21 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

2.1.24 鸡肉、鸡腿肉、牛肉、牛腩、猪肉、排骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.25 牛油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.26 竹笋、番茄丁、香菜、香椿、香椿芽、辣椒、野山椒、南姜、葱头、蒜头、西瓜瓢、荆芥、大葱、小葱、蒜、大蒜、韭菜、韭菜花、胡萝卜、生姜、鲜姜、老姜、大蒜、洋葱、鲜青辣椒、新鲜朝天椒、野山椒、干魔鬼椒、干小米辣、花椒、藤椒、胡椒、贡菜、菠菜、紫苏、花椒芽、芽菜、西芹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.27 香辛料、香辛料颗粒、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.28 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.30 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.31 火腿应符合 GB/T 20712 或 GB/T 45535 的规定。

2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。

2.1.33 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2、GB 15203 的规定。

2.1.34 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.35 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.41 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.48 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.49 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.50 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.51 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.52 豆豉鱼应符合 GB 7098 的规定。

2.1.53 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.54 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.55 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.59 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 2.1.60 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.61 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.62 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.63 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.65 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.67 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.68 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.71 米酒应符合 QB/T 8180、GB 2758 的规定。
- 2.1.72 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.73 冰糖应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定。
- 2.1.74 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。
- 2.1.75 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.76 香菇抽提物、香菇粉调味料、鸡肉复合调味料、浓汤宝、玉米风味酱粉（玉米、食用盐、水）、牛骨清汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.77 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.78 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.79 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.80 洋葱粉、辣椒粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、荆芥粉、葱粉、姜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.81 脱水大蒜应符合 GH/T 1388 的规定。
- 2.1.82 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.83 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.84 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.85 白芷、山楂、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.86 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。

2.1.87 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.88 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.89 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.90 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.91 番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.92 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。

2.1.93 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。

2.1.94 食用淀粉应符合 GB 31637 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	取适量样品置于一洁净烧杯或白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、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	≤ 20.0	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 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277

乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
赤藓红 ^b （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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【如豆瓣酱、豆豉、大豆（黄豆）酱、甜面酱等】或酸度调味剂的产品，酸价指标不适用； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（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 ^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	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
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 生产加工过程中的卫生要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（仅适用于含该指标的产品）、过氧化值（仅适用于含该指标的产品）、菌群总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、油茶籽油中的一种或几种）、香菇、干香菇（香蕈）、鲜松茸菌、鹿茸菇、大豆（黄豆）、芝麻（研磨或不研磨）、花生（研磨或不研磨）、豌豆、葵花籽仁、蚕豆仁、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、西瓜酱、番茄酱、番茄沙司、芝麻酱、花生酱、芥末酱、芥末籽、腐乳、米酒、黄酒、食用酒精、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、豆豉鱼、鸡肉、鸡腿肉、牛肉、牛腩、猪肉、排骨、火腿、牛油、羊油、鸡油、蒸鱼豉油（酿造酱油）、酱油（含或不含焦糖色）、酱腌菜【盐渍辣椒、酸豆角、酸白菜、榨菜、酸大豆（黄豆）、酸海带丝、糖醋蒜、竹笋、野山椒、泡辣椒、泡黄灯笼椒、剁椒、橄榄中的一种或几种】、豆瓣【红辣椒、蚕豆、小麦粉、植物油、食用盐、食品添加剂（山梨酸钾）】、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇抽提物、香菇粉调味料、鸡肉复合调味料、菇精调味料、玉米风味酱粉（玉米、食用盐、水）、再制干酪、竹笋、番茄丁、香菜、香椿、香椿芽、辣椒、野山椒、南姜、葱头、蒜头、西瓜瓢、荆芥、大葱、小葱、蒜、大蒜、韭菜、韭菜花、胡萝卜、生姜、鲜姜、老姜、大蒜、洋葱、鲜青辣椒、新鲜朝天椒、野山椒、干魔鬼椒、干小米辣、花椒、藤椒、胡椒、贡菜、菠菜、紫苏、花椒芽、芽菜、西芹、洋葱粉、辣椒粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、荆芥粉、葱粉、姜粉、脱水大蒜、浓缩苹果汁、食醋、酿造食醋、蚝油、白芷、山楂、陈皮、香辛料或颗粒/粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、花椒、麻椒、白胡椒、藤椒、甘草、迷迭香、胡麻、白欧芥、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、当归、高良姜、香茅兰、肉桂、豆蔻、月桂、砂仁、草果中的一种或几种）、小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用淀粉、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果酱、调味油、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加牛骨清汤、虾米、干贝、蚝汁、鱼露、复合调味料、浓汤宝、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、红曲米、焦糖色、赤藓红、栀子蓝、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、甘草酸三钾、食用香精、食用香料中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、调配、熬制、包装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》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。

河南省巧手翁调味品有限公司