



411942S-2026



河南聚味缘生物科技有限公司企业标准

Q/HJWY 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南聚味缘生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚味缘生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳义洛。

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。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种)、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、米酒、果醋、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、调味油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉(八角、桂皮、小茴香、草果、肉豆蔻、月桂叶、丁香中的一种或几种)、白果、白芷、橘皮(陈皮)、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、蛋黄粉、乳粉、芝士粉中的一种或几种为原料,添加或不添加复合调味料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、坚果籽类仁、谷物杂粮粉、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸(增味剂)、维生素C(抗氧化剂)、维生素E(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、三氯蔗糖(蔗糖素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种,经粉碎、调配、混合搅拌、包装加工而成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,产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、辣椒酱、油辣椒应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.8 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.9 果醋应符合 GB 7101 的规定。

2.1.10 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱、花生酱、坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T18187 的规定。
- 2.1.25 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、蔬菜应清洁卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.27 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 5' - 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 DL - 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.44 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 L - 丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.47 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.49 D - 异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.50 D - 异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.52 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.58 栀子黄应符合 GB 5009.149 的规定。
- 2.1.59 β - 胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.60 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 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	试验方法
性状	半固态	从样品中取出半固态复合调味料，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有相应产品的色泽。	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味，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
^a 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
* ^b 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^c β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^c 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^c 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注 1: a 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品, 其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品;
b 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;
c 仅适用添加该种添加剂的产品, 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;
d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品;
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种)、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、米酒、果醋、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、调味油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉(八角、桂皮、小茴香、草果、肉豆蔻、月桂叶、丁香中的一种或几种)、白果、白芷、橘皮(陈皮)、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、蛋黄粉、乳粉、芝士粉中的一种或几种为原料,添加或不添加复合调味料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、坚果籽类仁、谷物杂粮粉、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸(增味剂)、维生素C(抗氧化剂)、维生素E(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、三氯蔗糖(蔗糖素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种,经粉碎、调配、混合搅拌、包装加工而成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》的规定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。

河南聚味缘生物科技有限公司