



411949S-2026



濮阳万鑫食品有限公司企业标准

Q/PWX 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

濮阳万鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳万鑫食品有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和濮阳万鑫食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：牛艳、李殿伟。

本标准自实施之日起替代 Q/PWX 0001S-2021（备案号：411513S-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、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、猪油中的一种或几种）、食用盐、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、腐乳、番茄沙司、调味油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮（橘皮）、栀子、山楂、枸杞、山药、大枣、桂圆、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、小麦粉、蚝油、鱼露、蚝汁、调味料酒、黄酒、白酒、米酒、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、味精、酵母抽提物、骨素、酸水解植物蛋白调味液、果醋、食糖、淀粉糖、蔬菜、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加水产调味品、水产制品、食用淀粉、酱腌菜、坚果籽类仁、食用菌（香菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、茶树菇、平菇中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、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、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（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、 β -胡萝卜素、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的多种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制或调配、灌装、包装加工而成的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 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱、花生酱、坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 番茄调味酱、番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 的规定。
- 2.1.9 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.12 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 陈皮（橘皮）、栀子、山楂、枸杞、山药、大枣、桂圆、蔬菜应清洁卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.14 芝麻仁、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 蚝油、鱼露、蚝汁、水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.32 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.39 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 维生素 C 应符合 GB 14754 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 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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。

2.2 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	从样品中随机取出适量,倒入一洁净白瓷盘中,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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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
*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 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^c 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^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;

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

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

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、猪油中的一种或几种）、食用盐、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、腐乳、番茄沙司、调味油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮（橘皮）、栀子、山楂、枸杞、山药、大枣、桂圆、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、小麦粉、蚝油、鱼露、蚝汁、调味料酒、黄酒、白酒、米酒、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、味精、酵母抽提物、骨素、酸水解植物蛋白调味液、果醋、食糖、淀粉糖、蔬菜、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加水产调味品、水产制品、食用淀粉、酱腌菜、坚果籽类仁、食用菌（香菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、茶树菇、平菇中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、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、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（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、 β -胡萝卜素、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的多种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制或调配、灌装、包装加工而成的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》制订本企业标准，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。

濮阳万鑫食品有限公司