



412409S-2026



河南省桃园建民食品有限公司企业标准

Q/HTY 0001S-2026

# 半固态复合调味料

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南省桃园建民食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省桃园建民食品有限公司提出。

本标准主要起草人：刘建民、尚建峰、丁运省、孙会敏。

本标准替代了Q/HTY 0001S-2024《半固态复合调味料》。

HN

QB

# 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。

本标准适用于以生活饮用水、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、花生仁、鲜辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、心、胗、皮中的一种或几种）、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、草菇、双孢菇、鹿茸菇、茶树菇、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、梅干菜、苔干、槐花、西瓜、小麦粉、小米辣、洋葱、大葱、姜、蒜、葵花籽仁、核桃仁、腰果仁、松子仁、杏仁、白芝麻、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、酵母抽提物、鸡粉调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、孜然、月桂叶、桂皮、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】中的几种为原料，加入谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、食用香精中的一种或多种，经过预处理、调配、熬制、杀菌或不杀菌、包装加工而成的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。

根据食用方式不同可分为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 鲜辣椒、洋葱、蒜、大葱、姜应清洁、卫生、无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 剁辣椒、小米辣应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.14 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.18 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 金针菇、杏鲍菇、木耳、草菇、双孢菇、鹿茸菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 大豆应符合 GB 1352 的规定。。
- 2.1.23 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.25 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.26 苔干应符合 GB/T 29564 的规定。
- 2.1.27 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.28 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.30 葵花籽仁、核桃仁、腰果仁、松子仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.37 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠（味精）符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 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              | 从适量样品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品特有的色泽        |                                                                  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），%                                                                                                                                                         | ≤ 15.0 | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），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（以山梨酸计） <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                                          | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                                          | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg                                                                                                                                                       | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                                                                                                                                        | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg                                                                                                                                             | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 注：1、a 指标仅适用于未使用发酵型配料[郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳]的产品检测。<br>2、b 指标仅适用于添加此种添加剂的产品。<br>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法      |
|--------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|                          | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |

|                                                    |   |   |     |      |                 |
|----------------------------------------------------|---|---|-----|------|-----------------|
| 大肠菌群，CFU/g                                         | 5 | 2 | 10  | 100  | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。                          |   |   |     |      |                 |
| b 不适用于加入发酵制品〔郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳〕，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

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、菌落总数〔仅适用于即食产品，以发酵制品〔郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳〕为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外〕、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、花生仁、鲜辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、心、胗、皮中的一种或几种）、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、草菇、双孢菇、鹿茸菇、茶树菇、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、梅干菜、苔干、槐花、西瓜、小麦粉、小米辣、洋葱、大葱、姜、蒜、葵花籽仁、核桃仁、腰果仁、松子仁、杏仁、白芝麻、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、酵母抽提物、鸡粉调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、孜然、月桂叶、桂皮、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】中的几种为原料，加入谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、食用香精中的一种或多种，经过预处理、调配、熬制、杀菌或不杀菌、包装加工而成的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》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。

河南省桃园建民食品有限公司