



412505S-2026



河南味之佳食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2026

# 半固体复合调味料

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

河南味之佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味之佳食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南味之佳食品科技有限公司。

本标准主要起草人：司松磊。

H N  
Q B

# 半固体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固体复合调味料的分类、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、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、鲜（冻）（鸡皮、鸭脯肉）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、番茄膏、酸梅酱、芝麻酱、调味酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、香辛料或其粉、陈皮、白芷、生姜、大葱、大蒜、洋葱、辣椒、西红柿、南瓜、黄灯笼椒、鲜胡椒（颗粒）、鲜青线椒、冰鲜青麻椒、菠菜、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、牛肝菌粉、滑子菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或多种）、泡椒、泡姜、酸菜、酿造酱油、酿造食醋、花椒油、藤椒油、酸性复合调味液【水、食品添加剂（冰乙酸）、食用盐、白砂糖】、花生米、白芝麻仁、黄豆碎、大米、麦仁、香酥花生、玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、冰糖、冰糖粉、食用盐、麦芽糊精、蚝油、调味料酒、黄酒（花雕酒）、白酒、醪糟、米酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白、生活饮用水中的多种为主要原料，添加或不添加海米、海鱼干、羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒红、食用香精、乙基麦芽酚中的一种或多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、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体复合调味料。

根据所用原辅料不同，分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）（鸡皮、鸭脯肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 酸性复合调味液、调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黄豆碎、麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 酸梅酱应符合 GB/T 22474 的规定。

- 2.1.14 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.17 生姜、大葱、大蒜、洋葱、辣椒、西红柿、南瓜、黄灯笼椒、鲜胡椒（颗粒）、鲜青线椒、冰鲜青麻椒、菠菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 香酥花生、白芝麻仁、花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 玉米粉应符合 GB/T 10463和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）应符合GB 29931的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 冰糖、冰糖粉应符合GB 13104 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB 2757的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.36 海米、海鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.40 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 泡椒、泡姜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 番茄膏应符合 GB/T 14215的规定。
- 2.1.44 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111的规定。
- 2.1.45 水解植物蛋白应符合GB 20371的规定。

- 2.1.46 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 醪糟、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽                           |                                                       |
| 滋味、气味 | 具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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        |
|----------------------------------------|------|-------------|
| 水分, g/100g ≤                           | 60.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤                | 20   | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤   | 5    | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g ≤     | 0.25 | GB 5009.227 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg ≤                   | 0.1  | GB 5009.11  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg ≤      | 1.0  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg ≤    | 0.5  | GB 5009.121 |
| 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加水解植物蛋白的产品) ≤ | 0.4  | GB 5009.191 |
| 甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg ≤     | 0.5  | GB 5009.17  |

|                                                                                                                                                                                                                                    |   |     |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|------------|
| *铅(以 Pb 计), mg/kg                                                                                                                                                                                                                  | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| <p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 既适用于含油型产品，其中，酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱）和酸性配料（酿造食醋、醋精、柠檬酸）的产品；</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；同一功能数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>c 仅适用于添加海米、海鱼干的产品检验。</p> |   |     |            |

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, CFU/g                                          | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, MPN/g                                          | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3MPN 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       |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱）和酸性配料（酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸）的此项不适用】、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、鲜（冻）（鸡皮、鸭脯肉）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、番茄膏、酸梅酱、芝麻酱、调味酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、香辛料或其粉、陈皮、白芷、生姜、大葱、大蒜、洋葱、辣椒、西红柿、南瓜、黄灯笼椒、鲜胡椒（颗粒）、鲜青线椒、冰鲜青麻椒、菠菜、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、牛肝菌粉、滑子菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或多种）、泡椒、泡姜、酸菜、酿造酱油、酿造食醋、花椒油、藤椒油、酸性复合调味液【水、食品添加剂（冰乙酸）、食用盐、白砂糖】、花生米、白芝麻仁、黄豆碎、大米、麦仁、香酥花生、玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、冰糖、冰糖粉、食用盐、麦芽糊精、蚝油、调味料酒、黄酒（花雕酒）、白酒、醪糟、米酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白、生活饮用水中的多种为主要原料，添加或不添加海米、海鱼干、羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒红、食用香精、乙基麦芽酚中的一种或多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、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体复合调味料。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。

河南味之佳食品科技有限公司