



412734 S-2026



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

河南省恒水食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱恒水。

本标准自发布之日起代替 Q/HHS 0002S-2022(备案号 410586S-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要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以下两种方法生产的半固态复合调味料。

半固态复合调味料：以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、复合调味粉中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、焦糖色（普通法）、柠檬酸、食品用香精、中的一种或几种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

风味酱（半固态复合调味料）：以花生酱、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或两种为主要原料，添加食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、小麦粉、食品加工用植物蛋白、花生碎、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、料酒、氢化植物油、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品加工用酵母、芝麻、淀粉糖、复合调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、禽畜肉、豆豉、饮用水、麦芽糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、食品用香精、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、山梨糖醇和山梨糖醇液、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.5 豆腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 韭菜花、姜、蒜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.31 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.32 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.33 韭花酱调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.37 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.38 咸鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.44 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.45 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.46 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.47 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.48 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.49 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.62 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。

- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.68 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.71 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.72 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.74 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.75 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.76 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.77 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.78 禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.79 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 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	半固态状	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
^d 酸价（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
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
^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 双乙酸钠，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
^c 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^c 乙酰胺酸钾，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
^c 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^c 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（以花生酱为主料的产品） 5.0（其他）	GB 5009.22
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加食用盐的产品。 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 仅适用添加该食品添加剂的产品。 d 不适用于添加发酵型配料（黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（柠檬酸）的产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 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

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。

2.4 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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（仅适用于添加食用盐的产品）、酸价（不适用于添加黄豆酱、甜面酱、柠檬酸的产品）、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以下两种方法生产的半固态复合调味料。

半固态复合调味料：以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、复合调味粉中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、焦糖色（普通法）、柠檬酸、食品用香精、中的一种或几种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

风味酱（半固态复合调味料）：以花生酱、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或两种为主要原料，添加食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、小麦粉、食品加工用植物蛋白、花生碎、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、料酒、氢化植物油、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品加工用酵母、芝麻、淀粉糖、复合调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、禽畜肉、豆豉、饮用水、麦芽糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、食品用香精、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、山梨糖醇和山梨糖醇液、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱（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》的有关规定制订本企业标准，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。

河南省恒水食用油有限公司

H N
Q B