



412813S-2026



南阳市卧龙区好好味商贸行企业标准

Q/NHH 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-09-23 发布

2026-09-23 实施

南阳市卧龙区好好味商贸行 发布

前 言

本标准由南阳市卧龙区好好味商贸行提出并起草。
本标准起草人：程昱。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、食用植物油【花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的一种或多种】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、料酒、白砂糖、蚝油、豆瓣酱、食用盐中的几种，经原辅料预处理、熬制、冷却或不冷却、包装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。

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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 葱、姜、蒜应清洁无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 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
^a 食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5	GB 5009.44
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加食用盐的产品。 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。			

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

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉、食用植物油【花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的一种或多种】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、料酒、白砂糖、蚝油、豆瓣酱、食用盐中的几种，经原辅料预处理、熬制、冷却或不冷却、包装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，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。

南阳市卧龙区好好味商贸行