



412885S-2026



可可酿造（河南）有限公司企业标准

Q/KNH 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

可可酿造（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由可可酿造（河南）有限公司提出并起草。
本标准起草人：樊林。

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。

本标准适用于以干制食用菌（香菇、牛肝菌、羊肚菌、花菇、草菇、平菇、木耳、银耳、鸡腿菇、鹿茸菇、松茸中的一种或几种）、酱腌菜（腌制辣椒、腌制豆角、腌制黄瓜、泡姜、腌制白菜、腌制萝卜、酸笋中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、花生油、橄榄油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、黄豆、花生仁（花生碎）、葵瓜子仁、芝麻、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、干红辣椒、鲜辣椒、大蒜、葱、姜、洋葱、香辛料或粉[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、百里香、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白胡椒、花椒、阿魏、姜、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芫荽、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白胡椒、花椒、阿魏、姜、洋葱、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、辣椒、薄荷、调料九里香、山奈、月桂叶、甘草、香椿、芝麻、豆蔻、欧芹、孜然（枯茗）、姜黄、草果、迷迭香、留兰香、藏红花中的一种或多种]、食用盐、白砂糖、味精、蚝油、蚝汁、酱油、白酒、料酒、食醋、白醋、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、膨化豆制品中的一种或多种为原料，添加或不添加复合调味料、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、红曲米、焦糖色（普通法、亚硫酸铵法、加氨生产）、胭脂树橙、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、酵母提取物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、食用香精中的一种或多种，经预处理或不预处理、配料、混合、炒制或熬制、冷却或不冷却、罐装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有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，可分为即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 花生仁（花生碎）、葵瓜子仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 干红辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 鲜辣椒、大蒜、葱、姜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.16 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.22 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.29 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.32 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.36 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.38 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.51 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.55 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.56 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.59 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.60 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.61 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.62 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.65 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.67 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.68 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.69 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.71 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.72 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.73 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出50g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、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), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜(含苯丙氨酸) ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
纽甜 ^b , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
胭脂树橙 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

Q/KNH 0002S-2026		
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.5 GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.5 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.5 GB 5009.35 或 SN/T 1743
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5 GB 5009.149
姜黄素 ^b , g/kg	≤	0.1 SN/T 4890
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中使用发酵型配料(黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱)和酸性配料(番茄酱、食醋、白醋、酸度调节剂等)的产品此项不适用。		
注 3: b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的测定。		
注 4: 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 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 ^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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检测。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以干制食用菌（香菇、牛肝菌、羊肚菌、花菇、草菇、平菇、木耳、银耳、鸡腿菇、鹿茸菇、松茸中的一种或几种）、酱腌菜（腌制辣椒、腌制豆角、腌制黄瓜、泡姜、腌制白菜、腌制萝卜、酸笋中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、花生油、橄榄油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、黄豆、花生仁（花生碎）、葵瓜子仁、芝麻、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、干红辣椒、鲜辣椒、大蒜、葱、姜、洋葱、香辛料或粉[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、百里香、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白胡椒、花椒、阿魏、姜、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芫荽、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白胡椒、花椒、阿魏、姜、洋葱、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、辣椒、薄荷、调料九里香、山奈、月桂叶、甘草、香椿、芝麻、豆蔻、欧芹、孜然（枯茗）、姜黄、草果、迷迭香、留兰香、藏红花中的一种或多种]、食用盐、白砂糖、味精、蚝油、蚝汁、酱油、白酒、料酒、食醋、白醋、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、膨化豆制品中的一种或多种为原料，添加或不添加复合调味料、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、红曲米、焦糖色（普通法、亚硫酸铵法、加氨生产）、胭脂树橙、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、酵母提取物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、食用香精中的一种或多种，经预处理或不预处理、配料、混合、炒制或熬制、冷却或不冷却、罐装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有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》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

可可酿造（河南）有限公司