



412889S-2026



许昌湘辣恋食品有限公司企业标准

Q/XXLL 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

许昌湘辣恋食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌湘辣恋食品有限公司提出。

本标准由许昌湘辣恋食品有限公司和河南省消费者权益保护中心共同起草。

本标准主要起草人：郑汶鑫、卢园。

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。

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、西瓜酱、番茄调味酱、辣椒酱、豆豉、熟芝麻仁、熟花生仁、鸡腿菇、滑子蘑、牛肝菌、姬菇、香菇、泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒中的一种或几种）、腌渍菜（腌白菜、腌黄瓜、腌芥菜、腌辣椒中的一种或几种）、辣椒、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、花椒调味油、芝麻酱、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、青花椒、红花椒]中的几种为主要原料，添加生活饮用水、大豆植物蛋白、蚝油、鲍鱼汁、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、海藻酸钠、焦糖色（普通法）、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、柠檬酸中的几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的包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。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.3 西瓜酱、番茄调味酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.5 熟芝麻仁、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 鸡腿菇、滑子蘑、牛肝菌、姬菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.8 腌渍菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合的 GB/T 30382 规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.11 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.16 花椒调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.20 香辛料 GB/T 15691 应符合的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 大豆植物蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 5009.298 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 双乙酸钠应符合 GB 1886.277 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 40.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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	GB 5009.277
柠檬黄 ^b /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤ 0.25	GB 5009.298
二氧化硫残留量 ^b /（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注：a 仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如：豆酱、豆豉等）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；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。 * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食类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	100	1000	GB 4789.10
注：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 规定。

2.6 食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如：豆酱、豆豉等）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用】、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、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。

QB

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、西瓜酱、番茄调味酱、辣椒酱、豆豉、熟芝麻仁、熟花生仁、鸡腿菇、滑子蘑、牛肝菌、姬菇、香菇、泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒中的一种或几种）、腌渍菜（腌白菜、腌黄瓜、腌芥菜、腌辣椒中的一种或几种）、辣椒、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、花椒调味油、芝麻酱、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、青花椒、红花椒]中的几种为主要原料，添加生活饮用水、大豆植物蛋白、蚝油、鲍鱼汁、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、海藻酸钠、焦糖色（普通法）、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、柠檬酸中的几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的包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》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。

许昌湘辣恋食品有限公司