



412736S-2025



郑州泓禾谷食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0002S-2025

# 半固态复合调味料

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

郑州泓禾谷食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州泓禾谷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:刘凯。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、芝麻油、菜籽油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、生活饮用水、郫县豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、花生酱、豆豉、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、蚝油、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、芫荽、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香椿、香荚兰、肉桂中的一种或几种）、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、猪骨、鸡骨、牛骨、羊骨、牛油、鸡油、食用玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加芝麻、冰糖、黄酒、鸡精调味料、酵母抽提物中的几种；添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色、柠檬酸、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、红曲红、诱惑红、辣椒红、红曲红、红曲米、冰醋酸（冰乙酸）、 $\beta$ -胡萝卜素、双乙酸钠、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用香精中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制或炸制、冷却或不冷却、灌装、包装加工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。

根据添加原辅料不同可分为不同产品。

## 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB/T 42464 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 香辛料或香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、芫荽、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香椿、香荚兰、肉桂)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 牛肉、牛骨应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 羊肉、羊骨、猪肉、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 鸡肉、鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.51 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.55 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.59 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB1886.366 的规定。
- 2.1.61 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.62 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.64 食用香精应符合 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	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤	25.0	GB 5009.44
<sup>b</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
<sup>b</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙酰胺酸钾, g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
<sup>a</sup> 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。</p> <p>3、b 仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。</p> <p>4、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。</p>			

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、芝麻油、菜籽油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、生活饮用水、郟县豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、花生酱、豆豉、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、蚝油、香辛料或香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、芫荽、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香椿、香荚兰、肉桂中的一种或几种)、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、猪骨、鸡骨、牛骨、羊骨、牛油、鸡油、食用玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加芝麻、冰糖、黄酒、鸡精调味料、酵母抽提物中的几种；添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色、柠檬酸、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、红曲红、诱惑红、辣椒红、红曲红、红曲米、冰醋酸（冰乙酸）、 $\beta$ -胡萝卜素、双乙酸钠、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用香精中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制或炸制、冷却或不冷却、灌装、包装加工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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州泓禾谷食品有限公司