



410467S-2026



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0002S-2026

# 半固态复合调味料

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐江辉。

本标准自实施之日起代替Q/ZLL 0002S-2024（备案号：411575S-2024）。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油、亚麻籽油、橄榄油、棉籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、羊肉、牛油中的一种或几种）、调味油（葱油、藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、生活饮用水、骨素、猪肉、牛肉、鸡肉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、韭花酱、豆豉、油辣椒、腐乳、腐乳汁、鸡膏、蚝油、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、火腿、虾米、醪糟、白酒、料酒、黄酒、食用酒精、食用盐、白砂糖、绵白糖、蜂蜜、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、酱油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、味精、香椿、鲜辣椒、韭菜花、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、熟芝麻、熟黄豆、熟花生仁、虾粉、干辣椒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒中的一种或几种）、五香粉、大蒜粉、菠菜粉、腐乳粉（腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、韭花粉（韭菜花酱、麦芽糊精、食用盐、二氧化硅）、咖喱粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、花生蛋白粉中的几种或多种为原料，加入或不加入柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -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、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、食用氢化油、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、复配增稠乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、植物油）、食品用香精中的一种或多种，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即食或非即食半固态复合调味料。

根据产品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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.6 猪肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.16 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.17 腐乳汁、鸡膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 鱼露应符合 SB/T 10324 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 瑶柱（干贝）、咸鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.24 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.29 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.35 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 鸡汁调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 香椿、鲜辣椒、韭菜花、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42 泡辣椒、泡姜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.43 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 熟芝麻、熟黄豆、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.46 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.47 香辛料、五香粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 菠菜粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.49 腐乳粉、韭花粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.52 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.53 食用淀粉应符合 GB GB 31637 的规定。
- 2.1.54 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB1886.60 的规定。
- 2.1.62 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.63 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.67 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.68 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.69 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.70 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.71  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准  $\epsilon$ -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。
- 2.1.72 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.73 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.74 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.75 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.76 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.77 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.78 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.79 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.80 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.81 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.82 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.83 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.84 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.85 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.86 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.87 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.88 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.89 复配增稠乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.90 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (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
甲基汞 <sup>b</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.75	GB 5009.278
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品, 其中酸价不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品;

b 仅适用于使用水产动物及其制品的原料; 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞;

c 仅适用于使用该食品添加剂的产品;

d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品;

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。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价（仅限有此指标项的产品）、过氧化值（仅限有此指标项的产品）、菌落总数（仅限有此指标项的产品）、大肠菌群（仅限有此指标项的产品）。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油、亚麻籽油、橄榄油、棉籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、羊肉、牛油中的一种或几种）、调味油（葱油、藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、生活饮用水、骨素、猪肉、牛肉、鸡肉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、韭花酱、豆豉、油辣椒、腐乳、腐乳汁、鸡膏、蚝油、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、火腿、虾米、醪糟、白酒、料酒、黄酒、食用酒精、食用盐、白砂糖、绵白糖、蜂蜜、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、酱油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、味精、香椿、鲜辣椒、韭菜花、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、熟芝麻、熟黄豆、熟花生仁、虾粉、干辣椒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒中的一种或几种）、五香粉、大蒜粉、菠菜粉、腐乳粉（腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、韭花粉（韭菜花酱、麦芽糊精、食用盐、二氧化硅）、咖喱粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、花生蛋白粉中的几种或多种为原料，加入或不加入柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、乙基麦芽酚、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、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、食用氢化油、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、复配增稠乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、植物油）、食品用香精中的一种或多种，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》及相关标准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。

本产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司