



410478S-2026



河南省辰研食品有限公司企业标准

Q/HCY 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南省辰研食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省辰研食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨克成。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、鸭肉、鸡肝、牛肝、鸭肠、鸡心、鸡爪、鸡胗中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、大豆色拉油、精炼大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、生活饮用水、香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黑胡椒酱（大豆油、黑胡椒、芝麻、甜面酱、大豆、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辛料（辣椒、葱、蒜、姜、洋葱、青花椒、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、咖喱粉、人造黄油、酿造酱油、生抽、辣椒油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、牛油、猪油、鸡油、鸭油、豆瓣酱、芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、豆豉、冰糖、鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）、葡萄糖、鸡粉调味料、白芷粉、陈皮粉、酱腌菜（酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、贡菜、菠菜、泡椒、芥菜、酸白菜、炮姜中的一种或几种）、番茄酱、酿造食醋、橄榄油、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、蚝油、辣鲜露调味汁（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、鲜味宝调味汁（水、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用香精）、美极鲜调味汁（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、鸡汁调味料（水、鸡骨架、鸡肉、食用盐、生抽、味精、山梨酸钾）、南乳汁半固体复合调味料（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、料酒、麦芽糖、白酒、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑、山楂、草莓、桑葚、芒果、百香果、凤梨、乌梅、蓝莓、玫瑰茄、芹菜、红萝卜、柠檬汁、山楂原浆、咸蛋黄（鸭蛋、食用盐）、全蛋液（鸡蛋、食用盐）、果葡糖浆、腐乳、鱼露中的几种为主要原料，辅以或不辅以复合调味料[调味酱、调味汁、调味粉中的一种或几种]、食用淀粉、麦芽糊精、芝士粉、鸡蛋、蟹黄、干贝、虾米、虾仁、辣椒油树脂、大豆分离蛋白、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、黄原胶、瓜尔胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、红曲米、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、山梨酸钾、红曲红中的一种或几种，经原料预处理（解冻、清洗、切分等）或不预处理、调配、油炸或不油炸、加热熬煮、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据原料不同将产品分为不同种类：即食型半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香菇酱、黑胡椒酱、辣鲜露调味汁、鲜味宝调味汁、美极鲜调味汁、鸡汁调味料、南乳汁半固体复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.7 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 牛油、猪油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、山楂、草莓、桑葚、芒果、百香果、凤梨、乌梅、蓝莓、玫瑰茄、芹菜、红萝卜应清洁、卫生、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.35 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.36 香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 柠檬汁、山楂原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 咸蛋黄、全蛋液、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.39 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.41 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.42 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 芝士粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.45 蟹黄、干贝、虾米、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.48 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.52 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.55 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.62 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.64 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.65 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.66 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.68 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.69 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.72 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.74 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.77 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.78 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.79 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.80 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	半固态状	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤ 5	GB 5009.22

双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.5	
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	
酸价 ^b (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
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品; c 指标仅适用于使用山楂或山楂制品的产品;</p> <p>注 3: b 指标不适用于配料中使用发酵型配料 (黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱等酿造酱) 和酸性配料 (如酿造食醋、DL-苹果酸等) 的产品;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽的着色剂) 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。</p>			

2.4 微生物限量

即食型产品的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 平板计数法
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

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[不适用于配料中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋等）的产品]、菌落总数（仅适用于即食型产品）、大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、鸭肉、鸡肝、牛肝、鸭肠、鸡心、鸡爪、鸡胗中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、大豆色拉油、精炼大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、生活饮用水、香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黑胡椒酱（大豆油、黑胡椒、芝麻、甜面酱、大豆、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辛料（辣椒、葱、蒜、姜、洋葱、青花椒、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、咖喱粉、人造黄油、酿造酱油、生抽、辣椒油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、牛油、猪油、鸡油、鸭油、豆瓣酱、芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、豆豉、冰糖、鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）、葡萄糖、鸡粉调味料、白芷粉、陈皮粉、酱腌菜（酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、贡菜、菠菜、泡椒、芥菜、酸白菜、炮姜中的一种或几种）、番茄酱、酿造食醋、橄榄油、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、蚝油、辣鲜露调味汁（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、鲜味宝调味汁（水、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用香精）、美极鲜调味汁（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、鸡汁调味料（水、鸡骨架、鸡肉、食用盐、生抽、味精、山梨酸钾）、南乳汁半固体复合调味料（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、料酒、麦芽糖、白酒、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑、山楂、草莓、桑葚、芒果、百香果、凤梨、乌梅、蓝莓、玫瑰茄、芹菜、红萝卜、柠檬汁、山楂原浆、咸蛋黄（鸭蛋、食用盐）、全蛋液（鸡蛋、食用盐）、果葡糖浆、腐乳、鱼露中的几种为主要原料，辅以或不辅以复合调味料[调味酱、调味汁、调味粉中的一种或几种]、食用淀粉、麦芽糊精、芝士粉、鸡蛋、蟹黄、干贝、虾米、虾仁、辣椒油树脂、大豆分离蛋白、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、黄原胶、瓜尔胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、红曲米、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、山梨酸钾、红曲红中的一种或几种，经原料预处理（解冻、清洗、切分等）或不预处理、调配、油炸或不油炸、加热熬煮、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。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，参考 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。

H N

Q B