



410496S-2026



商丘市久久居食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

商丘市久久居食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市久久居食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市久久居食品有限公司。

本标准起草人：程继红。

本标准自发布实施日起替代 Q/SJS 0001S-2020(备案号 416061S-2020)

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、西瓜、辣椒、冰糖、食用盐、味精、白砂糖、甜面酱、辣椒酱、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、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、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、白酒、小麦粉、鸡精调味料、大葱、姜、大蒜中的几种为主要原料，添加或不添加苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的一种或几种，经前处理、配料、熬制、冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 白酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.10 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.12 冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、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、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥】应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.17 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.18 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 100g 左右的被测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，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 20	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

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

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	100	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	
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 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 其他要求

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、西瓜、辣椒、冰糖、食用盐、味精、白砂糖、甜面酱、辣椒酱、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、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、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、白酒、小麦粉、鸡精调味料、大葱、姜、大蒜中的几种为主要原料，添加或不添加苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的一种或几种，经前处理、配料、熬制、冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市久久居食品有限公司

QB