



410628S-2026



河南金冉食品有限公司企业标准

Q/HJR 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南金冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、靳凯松。

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、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、鸭油、猪油、猪骨油、牛油、羊油中的一种或几种）、起酥油[精炼植物油、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、干贝、鲍鱼、海参、皮蛋、咸蛋黄（咸蛋黄或鸡蛋黄）、鸭蛋黄、鸡蛋（清洗、去壳、打碎）、豆腐干、臭豆腐（干）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、膨化豆制品、杏仁、腰果、核桃仁、花生仁、夏威夷果、玉米淀粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉调味料、十三香调味料、麻辣鲜调味料、鲜香王调味料、海鲜酱、鲜味宝、鲜香宝、牛油火锅底料、火锅调味粉、番茄调味酱、豆瓣酱、黄豆酱、泡椒酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油（生抽、老抽）、陈醋、米醋、白醋、姜汁、食用盐、食糖、白酒、黄酒、花雕酒、调味料酒、米酒、醪糟、大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、芫荽、香芹、细叶芹、芹菜、番茄、香菇、平菇、木耳、银耳、豆豉、豆母子、蚕豆、大豆、芝麻、香辛料【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、砂仁、桔茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、栀子、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、五指毛桃、食用葡萄糖、酵母抽提物、花椒油中的一种或几种为主要原料，加入或不加入生活饮用水，添加或不添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、琥珀酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、栀子黄、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、红曲米、黄原胶、碳酸氢钠、碳酸钙、三氯蔗糖、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、乙基麦芽酚、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经预处理配料、炒制（熬制）或不炒制（熬制）、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有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。

根据添加原料和工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 鸡油、鸭油、猪油、牛油、猪骨油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

- 2.1.7 牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、干贝、鲍鱼、海参应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 皮蛋、咸蛋黄、鸭蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.11 臭豆腐（干）应符合 SB/T 10527 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 膨化豆制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.15 杏仁、腰果、核桃仁、花生仁、夏威夷果、香菜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22 十三香调味料、麻辣鲜调味料、鲜香王调味料、海鲜酱、鲜味宝、鲜香宝、牛油火锅底料、火锅调味粉、番茄调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 泡椒酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.31 陈醋、米醋、白醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.32 姜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.34 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 黄酒、花雕酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.37 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38 米酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.39 大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、芫荽、香芹、细叶芹、芹菜、番茄应干净、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 香菇、平菇、木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 豆豉、豆母子应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 蚕豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹应符合《中华人民共和国药典》一部的规定
- 2.1.47 党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.48 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函（2014）205 号）的规定。
- 2.1.49 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.51 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.52 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.53 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.54 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.58 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.67 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.68 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.71 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.72 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.73 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.74 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.75 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.77 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.78 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.79 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.80 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.81 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.82 水解大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.83 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.84 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.85 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	呈酱状或浓稠汁状	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉（以Cd计），（mg/kg）	≤	0.1（鱼类调味料）	GB 5009.15
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.5 适用于水产调味料（鱼类调味料除外）】	GB 5009.11
		0.1（其他产品）	
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^b ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于含油型产品，其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱等）和酸性配料（番茄酱、食醋、白醋、柠檬酸等）的产品；</p> <p>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（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>c 适用于添加山楂的产品检验；</p> <p>d 仅适用于原料中有酸水解植物蛋白调味液的产品，水解大豆蛋白粉的产品。</p>			

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	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
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅限水产调味料的检测。					

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

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，外购调料包中食品添加剂的使用也应符合 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 和 GB 31650.1 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、菌落总数（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、鸭油、猪油、猪骨油、牛油、羊油中的一种或几种）、起酥油[精炼植物油、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、干贝、鲍鱼、海参、皮蛋、咸蛋黄（咸蛋黄或鸡蛋黄）、鸭蛋黄、鸡蛋（清洗、去壳、打碎）、豆腐干、臭豆腐（干）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、膨化豆制品、杏仁、腰果、核桃仁、花生仁、夏威夷果、玉米淀粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉调味料、十三香调味料、麻辣鲜调味料、鲜香王调味料、海鲜酱、鲜味宝、鲜香宝、牛油火锅底料、火锅调味粉、番茄调味酱、豆瓣酱、黄豆酱、泡椒酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油（生抽、老抽）、陈醋、米醋、白醋、姜汁、食用盐、食糖、白酒、黄酒、花雕酒、调味料酒、米酒、醪糟、大葱、姜、蒜、洋葱、香菜、香葱、芫荽、香芹、细叶芹、芹菜、番茄、香菇、平菇、木耳、银耳、豆豉、豆母子、蚕豆、大豆、芝麻、香辛料【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、砂仁、桔茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、栀子、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、五指毛桃、食用葡萄糖、酵母抽提物、花椒油中的一种或几种为主要原料，加入或不加入生活饮用水，添加或不添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、栀子黄、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、红曲米、黄原胶、碳酸氢钠、碳酸钙、三氯蔗糖、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、乙基麦芽酚、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经预处理配料、炒制（熬制）或不炒制（熬制）、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有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》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。