



410708S-2026

河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：朱旭文、郭双、宋琦、马骁。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用牛油、猪肥膘、食用猪油（含丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、辣椒、大蒜、洋葱、蚝油、红甜椒粉（红甜椒）、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、食用盐、豆豉、鸡精调味料、冰糖、牛肉抽提物（牛肉、水、食用盐）、白砂糖、酿造酱油、味精、芝麻、芝麻油、辣椒粉、花椒粉、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然）中的一种或几种为主要原料，添加浓香鸡味调味料（复合调味料）、盐渍辣椒（酱腌菜）、黄灯笼辣椒酱、含油型红酸汤（复合调味料）、酸汤（复合调味料）、番茄酱、泡小米椒（酱腌菜）、郫县豆瓣酱、虾皮、骨汤风味调味料（复合调味料）、脱水南瓜粉（南瓜）、葱、蒜、盐渍姜（酱腌菜）、剁辣椒（酱腌菜）、豆芽（酱腌菜）、米酒、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、鸡精调味料、牛肉调味料（牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、脱水葱、牛骨素（牛骨抽提物、饮用水、食用盐）、水溶生姜粉（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨汤粉（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、生姜、肽鲜复合调味料、维生素E、辣椒红、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经调配、熬制（或不熬制）、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.27 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 氢化植物（大豆）油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.40 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.43 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.47 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 香菇提取物应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.51 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.52 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.53 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.54 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.55 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.56 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 木姜子油应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.59 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.60 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.61 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.64 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.65 味精应符合 GB 2720 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
色泽	具有本品应有的色泽	从适量样品，将本品倒入一烧杯中，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。
性状	半固态	
滋、气 味	具有本品特有的滋、气味，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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: 1. b 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料或发酵性配料的, 酸价指标不适用; 2. *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	
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
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用牛油、猪肥膘、食用猪油（含丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、辣椒、大蒜、洋葱、蚝油、红甜椒粉（红甜椒）、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、食用盐、豆豉、鸡精调味料、冰糖、牛肉抽提物（牛肉、水、食用盐）、白砂糖、酿造酱油、味精、芝麻、芝麻油、辣椒粉、花椒粉、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然）中的一种或几种为主要原料，添加浓香鸡味调味料（复合调味料）、盐渍辣椒（酱腌菜）、黄灯笼辣椒酱、含油型红酸汤（复合调味料）、酸汤（复合调味料）、番茄酱、泡小米椒（酱腌菜）、郫县豆瓣酱、虾皮、骨汤风味调味料（复合调味料）、脱水南瓜粉（南瓜）、葱、蒜、盐渍姜（酱腌菜）、剁辣椒（酱腌菜）、豆芽（酱腌菜）、米酒、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、鸡精调味料、牛肉调味料（牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、脱水葱、牛骨素（牛骨抽提物、饮用水、食用盐）、水溶生姜粉（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨汤粉（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、生姜、肽鲜复合调味料、维生素E、辣椒红、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经调配、熬制（或不熬制）、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱（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》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。