



410880S-2026



濮阳市华龙区保林辣椒酱酱制品店企业标准

Q/PBL 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

濮阳市华龙区保林辣椒酱酱制品店 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市华龙区保林辣椒酱制品店提出并起草。

本标准主要起草人：张保林。

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、食用动物油脂、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、酿造酱油、酿造食醋、芝麻酱、花生酱、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、大枣、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、香椿叶、槐花、蔬菜、食用菌【香菇、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、白蘑菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇中的一种或多种】、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、碎花生仁、芝麻仁、葵花籽仁、熟黄豆、小麦粉、糯米粉、食用淀粉、乳粉、食糖、淀粉糖、食用盐、蚝油、料酒、黄酒、白酒、米酒、果醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、复合调味料、骨素、酱腌菜、剁椒、味精、酵母抽提物、西瓜豆酱、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加淀粉糖、果蔬粉、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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。

根据所用原辅料不同，产品分类为即食类半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 辣椒酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、复合调味料、西瓜豆酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.8 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、大枣、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.10 香椿叶、槐花、蔬菜应清洁、无污染、无腐烂变质。

2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.13 碎花生仁、芝麻仁、葵花籽仁、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 小麦粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.26 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.27 酱腌菜、剁椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.46乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

注1：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和酸性配料的产品；

b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

c仅适用添加该种添加剂的产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

注3：*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

即食类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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、酿造酱油、酿造食醋、芝麻酱、花生酱、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、大枣、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、香椿叶、槐花、蔬菜、食用菌【香菇、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、白蘑菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇中的一种或多种】、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、碎花生仁、芝麻仁、葵花籽仁、熟黄豆、小麦粉、糯米粉、食用淀粉、乳粉、食糖、淀粉糖、食用盐、蚝油、料酒、黄酒、白酒、米酒、果醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、复合调味料、骨素、酱腌菜、剁椒、味精、酵母抽提物、西瓜豆酱、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加淀粉糖、果蔬粉、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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》制订本企业标准，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。

濮阳市华龙区保林辣椒酱制品店

Q B