



410753S-2026



许昌市建安区保青农业发展有限公司企业标准

Q/XJBQ 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

许昌市建安区保青农业发展有限公司 发布

前言

本标准由许昌市建安区保青农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁保青。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、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、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、当归中的一种或几种】、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、蚝油、蚝汁、料酒、调味料酒、黄酒、米酒、食用盐、食糖、麦芽糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，添加骨素、海鲜酱、牛肉提取物、鸡肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、猪肉膏、牛肉粉、鸡肉粉、猪骨粉、猪骨原汤、鸡骨原汤、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱、酸水解植物蛋白调味液、固液法白酒、植脂末、大豆分离蛋白、食用淀粉、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、木糖醇、麦芽糖醇、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、果胶、刺槐豆胶、辣椒红、焦糖色、红曲红、红曲米、萝卜红、 β -胡萝卜素、栀子黄、姜黄素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、乙基麦芽酚中的几种，经预处理、配料、搅拌熬制、灌装，包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10308 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱、郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

- 2.1.8 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.12 料酒、调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.14 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.27 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.28 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.29 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.30 海鲜酱、牛肉提取物、鸡肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、猪肉膏、牛肉粉、鸡肉粉、猪骨粉、猪骨原汤、鸡骨原汤、蟹黄粉、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 固液法白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 大豆分离蛋白粉应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.35 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.58 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.59 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 麦芽糖醇应符合 GB/T 32101 的规定。
- 2.1.62 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.64 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.65 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.66 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.71 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。

- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.73 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.74 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.77 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.78 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.79 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.81 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.82 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
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	≤ 25.0	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 柠檬黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 诱惑红，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35或 SN/T 1743
^c 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

°胭脂红，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
°亮蓝，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
°山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
°苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
°乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
°脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
°阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
°安赛蜜，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
°三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
°纽甜，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
°甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
°β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
°栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
°姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
°3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）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，且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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；

d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执

行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、香辛料或粉【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、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、当归中的一种或几种】、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、蚝油、蚝汁、料酒、调味料酒、黄酒、米酒、食用盐、食糖、麦芽糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，添加骨素、海鲜酱、牛肉提取物、鸡肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、猪肉膏、牛肉粉、鸡肉粉、猪骨粉、猪骨原汤、鸡骨原汤、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱、酸水解植物蛋白调味液、固液法白酒、植脂末、大豆分离蛋白、食用淀粉、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、木糖醇、麦芽糖醇、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、果胶、刺槐豆胶、辣椒红、焦糖色、红曲红、红曲米、萝卜红、 β -胡萝卜素、栀子黄、姜黄素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、乙基麦芽酚中的几种，经预处理、配料、搅拌熬制、灌装，包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区保青农业发展有限公司