



410805S-2026



河南味生合食品科技有限公司企业标准

Q/HWSH 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

河南味生合食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味生合食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗振山。

本标准自发布实施之日起替代Q/HWSH 0002S-2025（备案号：413445S-2025）。

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、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、橄榄油、葵花籽油、椰子油、火麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油中的一种或几种）、起酥油、花椒油、藤椒油、黄豆酱、豆豉、甜面酱、酿造酱（豆母子、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、西瓜酱、海鲜酱等中的一种或几种）、腐乳、红酸汤、番茄酱、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、沙拉酱、虾酱、蛋黄酱、芥末酱、海鲜酱、半固态复合调味酱（沙茶酱、叉烧酱、排骨酱、柱侯酱、抹茶酱、山药酱、土豆酱、芋泥酱、番茄酱、罗勒酱、黑松露酱等中的一种或几种）、食用盐、食糖、味精、食用菌及其制品（牛肝菌、松茸菌、双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、灰树花、蛹虫草、灵芝中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、猪肉中的一种或几种，经预处理、分切或打碎后备用）、香辛料颗粒或粉【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（土茴香）、圆叶当归、细叶芹、芹菜（籽）、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、孜然（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）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、贝类中的一种或几种，经预处理、分切或打碎后备用）、果酱（苹果酱、草莓酱、山楂酱、蓝莓酱中的一种或几种）、酱腌菜（泡酸菜、泡白菜、泡芥菜根、泡二荆条辣椒、泡小米椒、泡姜、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、盐渍辣椒、剁椒、韭花酱等中的一种或几种）、复合调味料（鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、猪骨浸膏调味料、羊骨浸膏调味料、海鲜调味料、番茄调味料、鲍鱼风味调味料、酱油调味料、猪肉粉调味料、肉宝王调味料、味极鲜调味料、老干妈调味料、馋厨香粒调味料、鲜味宝调味料、鲜香宝调味料、家乐牌鲜麻辣鲜露调味料、粟油火锅鲜调味料、鲜香粉调味料、猪骨汤料、牛骨汤料、鸡骨汤料、羊骨汤料、蒜蓉辣酱、南乳汁、鲣鱼汁、海带调味液等中的一种或几种）、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、火锅底料、咖喱粉、熟制坚果和籽类制品【芝麻仁（碎）、花生仁（碎）、葵花籽仁（碎）、松子仁（粉）、豌豆（碎）、黄豆（碎）、蚕豆（碎）、核桃仁（碎）中的一种或几种】、浓缩水果汁（或浆）（橙子、苹果、梨、柠檬、百香果、椰子中的一

种或几种)、药食同源类物料【刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮(陈皮)、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、当归、芫荽、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、五指毛桃、凉粉草、新鲜蔬菜、蔬菜粉、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、葛根粉、藕淀粉中的一种或几种)、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、黄酒、米酒(醪糟)、白酒、蒸鱼豉油、蚝油、蚝汁、鱼露、磷虾油、瑶柱、干贝、虾皮、虾米、咸蛋黄、植脂末、炼乳、代可可脂、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、乳粉、乳清粉、芝士(粉)、椰汁粉、全蛋粉、人造奶油(人造黄油)、可可粉、膨化豆制品、大豆植物蛋白、大豆拉丝蛋白、麦片、明胶、琼脂、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、阿拉伯胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、甘油(又名丙三醇)、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、维生素E(抗氧化剂)、迷迭香提取物、L-丙氨酸、氨基乙酸(又名甘氨酸)、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、硅酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、乳酸、氯化镁、葡萄糖酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、二氧化硫、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、赤藓糖醇、甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、焦糖色、辣椒橙、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、红曲红、红曲米、高粱红、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、番茄红素(合成)、胭脂虫红、胭脂红、食品用天然香料【八角茴香油、大蒜油、花椒提取物、肉桂皮油、香葱油、生姜提取物(生姜浸膏)中的一种或几种】、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种,经预处理、配料、炒制或熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的包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。

本标准不适用于水产调味品、蛋黄酱、沙拉酱。

产品根据脂肪含量不同,分为含油型半固态复合调味料产品(指产品中脂肪含量大于10%的半固态

复合调味料产品）、非含油型半固态复合调味料产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1. 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2. 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3. 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4. 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5. 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6. 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.7. 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.8. 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.9. 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10. 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.11. 红酸汤应符合 DBS52/ 056 的规定。
- 2.1.12. 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.13. 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14. 花生酱应符合 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.15. 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16. 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.17. 虾酱应符合 SC/T 3602 或 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.18. 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.19. 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.20. 半固态复合调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21. 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22. 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23. 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24. 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25. 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26. 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27. 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.28. 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.29. 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.30. 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31. 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.32. 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.33. 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.34. 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35. 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.36. 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37. 火锅底料应符合 GB/T 45662 的规定。
- 2.1.38. 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.39. 熟制坚果和籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.40. 浓缩水果汁（或浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.41. 药食同源类物料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.42. 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公室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。
- 2.1.43. 凉粉草应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.44. 新鲜蔬菜应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 2.1.45. 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.46. 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.47. 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.48. 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.49. 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.50. 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.51. 米酒（醪糟）应符合 QB/T 8180 的规定。
- 2.1.52. 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.53. 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.54. 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.55. 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.56. 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.57. 瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.58. 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.59. 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.60. 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

- 2.1.61. 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.62. 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.63. 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.64. 代可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.65. 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.66. 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.67. 水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.68. 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69. 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70. 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71. 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72. 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.73. 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74. 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.75. 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.76. 芝士（粉）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.77. 椰汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.78. 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.79. 人造奶油（人造黄油）应符合应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.80. 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.81. 膨化豆制品应符合 SB/T 1045 的规定。
- 2.1.82. 大豆植物蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.83. 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.84. 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.85. 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.86. 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.87. 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.88. 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.89. 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.90. 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.91. 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.92. α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.93. γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。

- 2.1.94. 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.95. 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.96. 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.97. 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.98. 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.99. 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.100. 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.101. 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.102. 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.103. 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.104. 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.105. 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.106. 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.107. 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.108. 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.109. 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.110. 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.111. 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.112. 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.113. D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.114. 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.115. 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.116. 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.117. L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.118. 氨基乙酸（又名甘氨酸）应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.119. 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.120. 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.121. 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.122. 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.123. 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.124. 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.125. 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.126. 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.127. 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.128. 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.129. DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.130. DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.131. L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.132. 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.133. 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.134. 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.135. 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.136. 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.137. 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.138. 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.139. 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.140. 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.141. 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.142. 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.143. 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 2.1.144. 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.145. 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.146. 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.147. 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.148. 亚硫酸氢钠应符合 GB 25590 的规定。
- 2.1.149. 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.150. 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.151. 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.152. 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.153. 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.154. 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.155. 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.156. 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.157. 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.158. 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.159. 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.160. 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.161. 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.162. 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.163. 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.164. 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.165. 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.166. 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.167. 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.168. 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.169. β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.170. 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.171. 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.172. 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.173. 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.174. 番茄红素（合成）应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.175. 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.176. 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.177. 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.178. 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.179. 食品用天然香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.180. 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.181. 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	浓稠状固液混合物（膏状、酱状等），允许固液分层	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

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
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g		≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g		≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐 ^c （以磷酸根PO ₄ ³⁻ 计）c，g/kg		≤	20.0	GB 5009.256
二氧化硫残留量，g/kg		≤	0.05	GB 5009.34
防腐剂 ^c	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
	乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
	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
	双乙酸钠（又名二醋酸钠），g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
甜味剂 ^c	甜蜜素（又名环己氨基磺酸钠），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
	安赛蜜（乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
	三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
着色剂 ^c	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
	赤藓红（以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	番茄红素（以纯番茄红素计），g/kg	≤	0.04	GB/T 41133
	胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 ^d （以As计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^e ，mg/kg		≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^f ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于未使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳、酿造酱油等）和酸性配料（如番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料产品；				
b 仅适用于含油型半固态复合调味料产品；				
c 仅适用于添加了该食品添加剂的产品，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防				

项目	指标	检验方法
防腐剂、抗氧化剂)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; d 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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; e 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品; f 仅限于添加了苹果制品、山楂制品的产品。		

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 ^b , 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。

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

食品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;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;新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、酸价(仅限于含油型半固态复合调味料产品)、过氧化值(仅限于含油型半固态复合调味料产品)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品);型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、橄榄油、葵花籽油、椰子油、火麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油中的一种或几种）、起酥油、花椒油、藤椒油、黄豆酱、豆豉、甜面酱、酿造酱（豆母子、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、西瓜酱、海鲜酱等中的一种或几种）、腐乳、红酸汤、番茄酱、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、沙拉酱、虾酱、蛋黄酱、芥末酱、海鲜酱、半固态复合调味酱（沙茶酱、叉烧酱、排骨酱、柱侯酱、抹茶酱、山药酱、土豆酱、芋泥酱、番茄酱、罗勒酱、黑松露酱等中的一种或几种）、食用盐、食糖、味精、食用菌及其制品（牛肝菌、松茸菌、双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、灰树花、蛹虫草、灵芝中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、猪肉中的一种或几种，经预处理、分切或打碎后备用）、香辛料颗粒或粉【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（土茴香）、圆叶当归、细叶芹、芹菜（籽）、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、孜然（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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻（芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、贝类中的一种或几种，经预处理、分切或打碎后备用）、果酱（苹果酱、草莓酱、山楂酱、蓝莓酱中的一种或几种）、酱腌菜（泡酸菜、泡白菜、泡芥菜根、泡二荆条辣椒、泡小米椒、泡姜、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、盐渍辣椒、剁椒、韭花酱等中的一种或几种）、复合调味料（鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、猪骨浸膏调味料、羊骨浸膏调味料、海鲜调味料、番茄调味料、鲍鱼风味调味料、酱油调味料、猪肉粉调味料、肉宝王调味料、味极鲜调味料、老干妈调味料、馋厨香粒调味料、鲜味宝调味料、鲜香宝调味料、家乐牌鲜麻辣鲜露调味料、粟油火锅鲜调味料、鲜香粉调味料、猪骨汤料、牛骨汤料、鸡骨汤料、羊骨汤料、蒜蓉辣酱、南乳汁、鲣鱼汁、海带调味液等中的一种或几种）、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、火锅底料、咖喱粉、熟制坚果和籽类制品【芝麻仁（碎）、花生仁（碎）、葵花籽仁（碎）、松子仁（粉）、豌豆（碎）、黄豆（碎）、蚕豆（碎）、核桃仁（碎）中的一种或几种】、浓缩水果汁（或浆）（橙子、苹果、梨、柠檬、百香果、椰子中的一种或几种）、药食同源类物料【刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄

精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、当归、芫荽、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、五指毛桃、凉粉草、新鲜蔬菜、蔬菜粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、葛根粉、藕淀粉中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、黄酒、米酒（醪糟）、白酒、蒸鱼豉油、蚝油、蚝汁、鱼露、磷虾油、瑶柱、干贝、虾皮、虾米、咸蛋黄、植脂末、炼乳、代可可脂、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、乳粉、乳清粉、芝士（粉）、椰汁粉、全蛋粉、人造奶油（人造黄油）、可可粉、膨化豆制品、大豆植物蛋白、大豆拉丝蛋白、麦片、明胶、琼脂、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、阿拉伯胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、甘油（又名丙三醇）、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（抗氧化剂）、迷迭香提取物、L-丙氨酸、氨基乙酸（又名甘氨酸）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、硅酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、乳酸、氯化镁、葡萄糖酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、二氧化硫、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、赤藓糖醇、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、焦糖色、辣椒橙、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、红曲红、红曲米、高粱红、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、番茄红素（合成）、胭脂虫红、胭脂红、食品用天然香料【八角茴香油、大蒜油、花椒提取物、肉桂皮油、香葱油、生姜提取物（生姜浸膏）中的一种或几种】、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的包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。

本标准不适用于水产调味品、蛋黄酱、沙拉酱。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。