



410814S-2026

河南盛创食品有限公司企业标准

Q/HSC 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

河南盛创食品有限公司 发布

前言

本标准由河南盛创食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南盛创食品有限公司。

本标准主要起草人：熊涛、高继领、高旭阳、杜鹏举。

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、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辛料（花椒、生姜、胡椒、八角、辣椒、孜然、芥末、草果、桂皮、大茴香、小茴香、肉豆蔻、肉桂、丁香、豆蔻）或香辛料粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜辣椒、剁椒、食用菌（鸡枞菌、香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、鸡腿菇、口蘑、松茸中的一种或多种）、酿造酱油、酿造食醋、花生仁、芝麻、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、白砂糖、冰糖、食用盐、蚝油、料酒、黄酒、白酒、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉中的一种或几种）、鸡精、味精、酵母抽提物、黄豆、生活饮用水中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、焦糖色、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、灌装、灭菌、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。

根据原辅料不同，产品分为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料和辅料要求

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.11 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 葱、蒜、洋葱、鲜辣椒、剁椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

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

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

- 2.1.16 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB/T 31637-2025 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.28 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.29 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.30 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品倒在洁净的烧杯中，自然光线下观察色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的气味、滋味、无异味	
性状	半固态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 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（仅适用于含油型产品）	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于含油型产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定；
^a 适用于含油产品，且酸价指标不适用于酸性配料（酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品；
^b 仅适用添加该食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）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。

2.4 微生物限量

即食类产品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	GB4789.2
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: 样品采样及处理按 GB4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。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（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辛料（花椒、生姜、胡椒、八角、辣椒、孜然、芥末、草果、桂皮、大茴香、小茴香、肉豆蔻、肉桂、丁香、豆蔻）或香辛料粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜辣椒、剁椒、食用菌（鸡枞菌、香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、鸡腿菇、口蘑、松茸中的一种或多种）、酿造酱油、酿造食醋、花生仁、芝麻、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、白砂糖、冰糖、食用盐、蚝油、料酒、黄酒、白酒、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉中的一种或几种）、鸡精、味精、酵母抽提物、黄豆、生活饮用水中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、焦糖色、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、灌装、灭菌、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标食品安全国家标准 2762 的规定。

河南盛创食品有限公司

QB