



410815S-2026



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

本标准自实施日起代替Q/LQS 0003S-2023（备案号412476S-2023）。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、鸡骨架、羊骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆）、酵母抽提物、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食醋、麦芽糊精、D-木糖、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 *Carica papaya*）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鲜洋葱、姜、香辛料（生姜粉、桂皮粉、八角粉、花椒粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒、胡椒、小茴香中的一种或几种）、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、草菇、羊肚菌、珍珠蘑、松茸、滑子蘑、鸡油菌中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、蛋黄粉、焦糖色、酱油粉、辣椒红、柠檬黄、日落黄、乳酸链球菌素、植脂末、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香料、水解植物蛋白复合调味粉、复合调味料、栀子黄、 β -胡萝卜素、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸽肉风味香精、麻辣风味香精、迷迭香风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精、海鲜风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经蒸煮、分离、浓缩、酶解或不酶解、均质或不均质、过胶体磨或不过胶体磨、调和搅拌（乳化）、称量、包装主要工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、草菇、羊肚菌、珍珠蘑、松茸、滑子蘑、鸡油菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 鲜洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 鲜（冻）畜禽骨应卫生、无变质、无异味、含骨髓、允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜禽肉应卫生、无变质、无异味、允许带有部分肌腱和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 脱水小香葱、脱水香菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.26 酸水解植物蛋白调味液（大豆）应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.27 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 和 T/ZZB 2424 的规定。
- 2.1.28 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 脱水香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.37 脱水木耳应符合 GB 7096 和 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.38 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 和 T/ZZB 0481 的规定。
- 2.1.43 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 酸水解植物蛋白调味液 应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.50 水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51 复合调味料应符合 GB 31644 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	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状或固液混合酱体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	将样品置于小烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质然后取适量热水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，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、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 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<p>^a 仅限于含酸水解植物蛋白调味液（大豆）、水解植物蛋白复合调味粉的半固态复合调味料。</p> <p>^b 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。</p>			

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		
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	3.0			GB 4789.3MPN 计数法	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特菌		5	0	0	-	GB 4789.30
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15	
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行;</p> <p>b 仅适用于添加牛肉的产品。</p>						

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌

群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、鸡骨架、羊骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆）、酵母抽提物、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食醋、麦芽糊精、D-木糖、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 *Carica papaya*）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鲜洋葱、姜、香辛料（生姜粉、桂皮粉、八角粉、花椒粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒、胡椒、小茴香中的一种或几种）、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、草菇、羊肚菌、珍珠蘑、松茸、滑子蘑、鸡油菌中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、蛋黄粉、焦糖色、酱油粉、辣椒红、柠檬黄、日落黄、乳酸链球菌素、植脂末、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香料、水解植物蛋白复合调味粉、复合调味料、栀子黄、 β -胡萝卜素、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸽肉风味香精、麻辣风味香精、迷迭香风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精、海鲜风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经蒸煮、分离、浓缩、酶解或不酶解、均质或不均质、过胶体磨或不过胶体磨、调和搅拌（乳化）、称量、包装主要工艺加工而成的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》标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

因产品在生产中有油脂乳化的工艺，所以在产品检测脂肪中，油脂不好提出来，因此无法检测酸价和过氧化值。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司