



411599S-2026



河南澳焯食品有限公司企业标准

Q/HAY 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南澳焯食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南澳焯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：万同良。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱罐头、番茄调味酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、新鲜果蔬菜（西瓜、西红柿、辣椒、洋葱、葱、姜、蒜中的一种或几种，经挑拣、去皮、清洗、切配等处理后使用）、食用菌或其干制品（香菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种，经挑拣、清洗、浸泡、切配等处理后使用）、香辛料颗粒或香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉中的一种或几种，经预处理、切配后使用）、花生仁、芝麻、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、食用动物油脂（鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、食用盐、食糖、淀粉糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋中的几种为原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、甘草酸铵、甘草酸一钾、辣椒红、焦糖色、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、食品用香料、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而成的含有两种或两种以上调味品的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，可以不同产品。

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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.4 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.7 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 新鲜果蔬应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 香辛料颗粒或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2025 年版第一部的规定。
- 2.1.17 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 花生仁、芝麻、葵花籽仁、核桃仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.56 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.60 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.61 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.64 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.65 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.66 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.67 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.68 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.73 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.74 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
状态	固液混合体(膏状、酱状等), 允许固液分层, 无霉变, 无正常视力可见外来异物	取适量样品倒入洁净的白色瓷盘中, 自然光下观察其状态、色泽, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味, 无异味, 无异嗅	

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
酸价(KOH)(以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计) ^c , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计) ^d , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^d , g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素) ^d , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
赤藓红(以赤藓红计) ^d , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计) ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计) ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计) ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^d , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^d , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

* 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、酱腌菜等)和酸性配料(如番茄酱、酿造食醋、乳酸等)的含油型半固态复合调味料产品。

项 目	指 标	检验方法
b 仅适用于含油型半固态复合调味料产品（含油型半固态复合调味料是指产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料产品）。		
c 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。		
d 仅适用于添加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（相同色泽着色剂、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 微生物指标

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	100	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 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。

b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、豆豉、腐乳、酱腌菜等）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

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；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、过氧化值（仅适用于含油型产品）、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱罐头、番茄调味酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、新鲜果蔬菜（西瓜、西红柿、辣椒、洋葱、葱、姜、蒜中的一种或几种，经挑拣、去皮、清洗、切配等处理后使用）、食用菌或其干制品（香菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种，经挑拣、清洗、浸泡、切配等处理后使用）、香辛料颗粒或香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉中的一种或几种，经预处理、切配后使用）、花生仁、芝麻、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、食用动物油脂（鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、食用盐、食糖、淀粉糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋中的几种为原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、甘草酸铵、甘草酸一钾、辣椒红、焦糖色、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、食品用香料、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而成的含有两种或两种以上调味品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，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。