



412614S-2025



漯河元粒食品有限公司企业标准

Q/LHYL 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

漯河元粒食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河元粒食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河元粒食品有限公司。

本标准主要起草人：张自虎、李忠祥。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本文件规定了半固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花油、玉米油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、生活饮用水、酿造食醋为主要原料，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、山梨糖醇、赤藓糖醇、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄、食用葡萄糖、麦芽糊精、酿造酱油、食用盐、酸黄瓜罐头、黄芥末酱、花生、芝麻、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、奇异果、蜜桃、香辛料颗粒或粉末【黑胡椒、白胡椒、辣椒、罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱、桂皮、丁香、姜黄、山柰、芥末、欧芹中的一种或几种】、白芷、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩奇异果汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝士粉、奶油、炼乳粉、椰子粉、奶粉、乳清粉、酵母抽提物、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、维生素E(d1- α -生育酚)、食用香精中的几种为辅料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌或不加热杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上的调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：香甜半固态复合调味酱、奶香味半固态复合调味酱、原味芝士半固态复合调味酱、各种蔬菜味半固态复合调味酱、各种水果味半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 山梨糖醇应符合 GB1886.187 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GBP6404 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.17 咸蛋黄应符合 DB42/T738 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 酸黄瓜罐头应符合 QB/T 4625 的规定。
- 2.1.23 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 苹果、山楂、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、提子、奇异果、酸梅、蜜桃应符合 NY/T844 的规定。
- 2.1.25 橙子、柚子应符合 NY/T426 的规定。
- 2.1.26 香蕉应符合 GB/T9827 的规定。
- 2.1.27 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.28 百香果应符合 DB45/T2100 的规定。
- 2.1.29 芒果应符合 NY/T492 的规定。
- 2.1.30 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.31 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.32 香辛料颗粒或粉末【黑胡椒、白胡椒、辣椒、罗勒、牛至(披萨草)、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱、桂皮、丁香、姜黄、山柰、芥末、欧芹】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.35 浓缩番茄汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩奇异果汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 7101 和 GB 17325 的规定
- 2.1.36 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

- 2.1.37 奶油、炼乳粉、奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.39 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB29932 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB29929 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.44 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB28303 的规定。
- 2.1.45 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.49 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.51 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.64 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.65 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.68 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.69 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.72 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.73 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.74 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.76 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.77 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.78 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.79 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.81 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。

2.1.82 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.83 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.84 黄芥末酱应符合 SB/T 10755 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	浓稠状固液混合体(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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及状态，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气、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
-----	-----	------

总酸(以乙酸计), g/100g	≤	4.0	GB 12456
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
胭脂虫红(以胭脂红酸计) ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价(以脂肪计)(KOH) ^c , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^c , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	20	GB 5009.256

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

c 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

同一功能且具有数值型最大使用量的（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

微生物（仅适用于即食类产品）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	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3 平板计数法
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

^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

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、水分、食用盐、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。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、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花油、玉米油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、生活饮用水、酿造食醋为主要原料，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、山梨糖醇、赤藓糖醇、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄、食用葡萄糖、麦芽糊精、酿造酱油、食用盐、酸黄瓜罐头、黄芥末酱、花生、芝麻、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、奇异果、蜜桃、香辛料颗粒或粉末【黑胡椒、白胡椒、辣椒、罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱、桂皮、丁香、姜黄、山柰、芥末、欧芹中的一种或几种】、白芷、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩奇异果汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝士粉、奶油、炼乳粉、椰子粉、奶粉、乳清粉、酵母抽提物、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、维生素E(d1- α -生育酚)、食用香精中的几种为辅料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌或不加热杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上的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。