



410093S-2026



河南省老张牧场有限公司企业标准

Q/HLZ 0001S-2026

半固态复合调味料

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南省老张牧场有限公司 发布

前 言

本标准由河南省老张牧场有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑玉曼。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、花生仁、鲜辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、复合调味料（西瓜、黄豆、面粉、食用盐、草果、姜、丁香、肉桂、高良姜、八角）、番茄酱、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、心、胗、皮中的一种或几种）、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、草菇、双孢菇、鹿茸菇、茶树菇、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、梅干菜、莴笋、小米辣、洋葱、葱、姜、蒜、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、酵母抽提物、鸡粉调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】中的几种为原料，加入大米粉、糯米粉、坚果籽类及制品、白芝麻、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、山梨糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经过预处理、调配、熬制、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 鲜辣椒、洋葱、蒜、葱、姜应清洁、卫生、无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 剁辣椒、小米辣应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.14郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17复合调味料应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、草菇、双孢菇、鹿茸菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.22大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23胡萝卜、莴笋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.25大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26坚果籽类及制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.375'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.47三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.50赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.52食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53食品用香料应符合 GB 29938 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 | 半固态 | 从适量样品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品特有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--|--------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），% | ≤ 15.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.263 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.140 |
| 三氯蔗糖 ^b ，g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

注：1、a 指标仅适用于未使用发酵型配料[郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳]的产品检测。

2、b 指标仅适用于添加此种添加剂的产品。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^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 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 | 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(郫县豆瓣(豆瓣酱)、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳)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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(仅限有此项目的产品)、大肠菌群(仅限有此项目的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、花生仁、鲜辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、复合调味料（西瓜、黄豆、面粉、食用盐、草果、姜、丁香、肉桂、高良姜、八角）、番茄酱、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、心、胗、皮中的一种或几种）、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、草菇、双孢菇、鹿茸菇、茶树菇、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、梅干菜、莴笋、小米辣、洋葱、葱、姜、蒜、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、酵母抽提物、鸡粉调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】中的几种为原料，加入大米粉、糯米粉、坚果籽类及制品、白芝麻、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、山梨糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经过预处理、调配、熬制、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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》要求制订本企业标准，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。

河南省老张牧场有限公司