



411287S-2026



许昌晟隆实业有限公司企业标准

Q/XSL 0004S-2026

# 半固态复合调味料

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

许昌晟隆实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌晟隆实业有限公司提出并起草

本标准主要起草人：袁永顺。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、食用菌（牛肝菌、松茸菌、双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、灰树花、蛹虫草、灵芝中的一种或几种）、辣椒、腐竹、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、韭花、番茄、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芹、丁香、罗幌子、孜然、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜中的几种）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、调味料酒、黄酒、花雕酒、米酒、白酒、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、乳糖、食用淀粉、乳粉、大豆植物蛋白、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、食品用香料（花椒提取物、八角茴香油、肉桂皮油、大蒜油、香葱油、生姜提取物中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 黄豆酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.4 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

- 2.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 腐竹应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 韭花、番茄应新鲜、无污染、无腐烂，并符合 GB 2672、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 熟制坚果和籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 黄酒、花雕酒、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.33 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.41 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.47 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.57 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.58 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
酸价 <sup>a</sup> (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

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
二氧化硫残留量 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。 b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测； 同一功能的食品防腐剂在混合使用时，各自用量占其在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

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检

验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、食用菌（牛肝菌、松茸菌、双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、灰树花、蛹虫草、灵芝中的一种或几种）、辣椒、腐竹、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、韭花、番茄、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芹、丁香、罗幌子、孜然、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜中的几种）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、调味料酒、黄酒、花雕酒、米酒、白酒、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、乳糖、食用淀粉、乳粉、大豆植物蛋白、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、食品用香料（花椒提取物、八角茴香油、肉桂皮油、大蒜油、香葱油、生姜提取物中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌晟隆实业有限公司