



411484S-2026

河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0003S-2026

# 半固态复合调味料

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

## 前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：朱旭文、郭双、宋琦、马骁。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用鸡油、食用牛油、猪肥膘、食用猪油（含丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、维生素 E 中的一种或几种）、辣椒、大蒜、大葱、香菜、洋葱、蚝油、红甜椒粉（红甜椒）、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、食用盐、豆豉、鸡精调味料、冰糖、牛肉抽提物（牛肉、水、食用盐）、白砂糖、酿造酱油、味精、芝麻、芝麻油、木姜子油（菜籽油、木姜子）、辣椒粉、花椒粉、陈皮粉、罗汉果粉、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然）中的一种或几种为主要原料，添加浓香鸡味调味料（复合调味料）、盐渍辣椒（酱腌菜）、黄灯笼辣椒酱、含油型红酸汤（复合调味料）、酸汤（复合调味料）、番茄酱、泡小米椒（酱腌菜）、泡仔姜（酱腌菜）、郫县豆瓣酱、虾皮、骨汤风味调味料（复合调味料）、脱水南瓜粉（南瓜）、葱、蒜、盐渍姜（酱腌菜）、剁辣椒（酱腌菜）、豆芽（酱腌菜）、米酒、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉调味料（牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、脱水葱、牛骨素（牛骨抽提物、饮用水、食用盐）、牛骨高汤（复合调味料）、牛骨清汤（复合调味料）、水解植物蛋白粉（复合调味料）、水溶生姜粉（复合调味料）、青椒酱（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨清汤（复合调味料）、鸡骨清汤（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、生姜、肽鲜复合调味料、风味型酵母自溶物、维生素 E、辣椒红、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、熬制（或不熬制）、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱（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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.27 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 氢化植物（大豆）油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.39 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.40 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.42 鸡肉粉应符合 Q/CFNX 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.43 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.47 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 香菇提取物应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.51 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.52 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.53 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.54 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.55 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.56 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 木姜子油应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.59 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.60 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.61 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.64 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.65 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.66 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.67 香菜、大葱应符合 GB 4789.46 的规定。
- 2.1.68 陈皮粉、罗汉果粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.69 风味型酵母自溶物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 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
色泽	具有本品应有的色泽	从适量样品, 将本品倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
性状	半固态	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味, 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), 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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: 1. a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; 2. b 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料或发酵性配料的, 酸价指标不适用; 3. *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

QB64/0511S-2024

**Q/CFNX**

春发生物科技（宁夏）有限公司企业标准

Q/CFNX 0002S-2024

鸡肉粉

2024-08-22 发布

2024-08-22 实施

春发生物科技（宁夏）有限公司 发布

## 前 言

本标准是根据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由春发生物科技（宁夏）有限公司提出并负责解释。

本标准由春发生物科技（宁夏）有限公司起草。

本标准主要起草人：宋庆涛、高凤娟、王娟娟

本标准有效期五年。

## 鸡肉粉

### 1 范围

本标准规定了鸡肉粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜、冻鸡肉、鲜、冻整鸡、鸡骨架（或鸡骨架抽提物）、鸡骨泥、鸡肉泥中一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、鸡油、味精、食用盐、酵母加工制品、植物油、大豆分离蛋白等辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经高压蒸煮、磨浆、喷雾干燥、拌合、包装制成的不同品种的鸡肉粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789. 3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009. 6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5009. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB/T 20882. 6	淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精

GB/T 20886.2	酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 鲜、冻鸡肉、鲜、冻整鸡、鸡骨架（或鸡骨架抽提物）、鸡骨泥、鸡肉泥 应符合 GB2707 、GB16869 的规定。

3.1.2 鸡油 应符合 GB 10146 的及其相应企标的规定。

3.1.3 水 应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 麦芽糊精 应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.5 味精 应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 食用盐 应符合 GB 2721 的规定。

3.1.7 酵母加工制品 应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.8 植物油 应符合 GB 2716 的规定。

3.1.9 大豆分离蛋白 应符合 GB 20371 的规定。

3.1.10 食品用香精 应符合 GB 30616 的规定。

#### 3.2 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
色泽	淡黄色至棕黄色，色泽均匀，无污染、无霉点
组织形态	固体粉末，疏松无结块
滋味与气味	具有鸡肉香气和鸡肉汁的鲜甜味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 3.3 理化指标要求

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 8.0
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计) <sup>a</sup> /(g/100g)	≤ 6.5
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.1
总氮/(g/100g)	≥ 0.3
脂肪/(g/100g)	≤ 55
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.9
总砷/(mg/kg)	≤ 0.5

a. 该指标若以食盐(以NaCl计)表述,需乘以系数1.646

## 3.4 微生物指标要求

微生物指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 10 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 150

表 4 致病菌指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案); M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

## 3.6 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

#### 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

将被测产品置于洁净白底容器中，在自然光下，通过目测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味方法。

##### 6.2 理化指标

6.2.1 水分 按 GB5009.3 中规定的方法测定。

6.2.2 氯化物 按 GB5009.44 中规定的方法测定。

6.2.3 氨基酸态氮 按 GB5009.235 中规定的方法测定。

6.2.4 总氮 按 GB5009.5 中规定的方法测定。

6.2.5 脂肪 按 GB5009.6 中规定的方法测定。

6.2.6 铅 按 GB5009.12 中规定的方法测定。

6.2.7 总砷 按 GB5009.11 中规定的方法测定。

##### 6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群按 GB/T4789.3-2003 规定的方法测定。

6.3.3 致病菌按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批与抽样

同一班次、同一配方、同一工艺生产的同一品种的产品为同一批，从每一批中随机抽取 16 个包装进行检验。

##### 7.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2.1 出厂检验

每批产品必须按照本标准进行出厂检验，检验合格后附检验合格证书入库或出厂。出厂检验项目为感官、净含量、水分、氯化物、总氮、氨基酸态氮、菌落总数和大肠菌群。

### 7.2.2 型式检验

型式检验包括要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每6个月进行1次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该产品为合格。微生物项目不合格，则判定该批产品不合格，且不得复验。其他检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取产品，对不合格项目进行复验。以复验结果为准。

## 8 标志、包装、运输及贮存

### 8.1 标志

产品标签应符合GB7718和GB28050的规定。外包装标志应符合GB/T191的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料，定量包装的净含量负偏差应符合国家市场监督管理总局令第70号规定。

8.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T6543的规定。

### 8.3 运输

运输产品时应轻装轻卸，勿倒置，不超过规定层数；不得与有毒、有害物质混装、混运，并应符合有关部门的规定。运输时应防止日晒雨淋。运输车辆的车厢应清洁、干燥，必要时使用铺垫，防止污染。

### 8.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染或靠近火源。不得与有毒、有害物质混装、混存。

### 8.5 保质期

在符合上述条件下，本产品保质期为12个月。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用鸡油、食用牛油、猪肥膘、食用猪油（含丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、维生素 E 中的一种或几种）、辣椒、大蒜、大葱、香菜、洋葱、蚝油、红甜椒粉（红甜椒）、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、食用盐、豆豉、鸡精调味料、冰糖、牛肉抽提物（牛肉、水、食用盐）、白砂糖、酿造酱油、味精、芝麻、芝麻油、木姜子油（菜籽油、木姜子）、辣椒粉、花椒粉、陈皮粉、罗汉果粉、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然）中的一种或几种为主要原料，添加浓香鸡味调味料（复合调味料）、盐渍辣椒（酱腌菜）、黄灯笼辣椒酱、含油型红酸汤（复合调味料）、酸汤（复合调味料）、番茄酱、泡小米椒（酱腌菜）、泡仔姜（酱腌菜）、郫县豆瓣酱、虾皮、骨汤风味调味料（复合调味料）、脱水南瓜粉（南瓜）、葱、蒜、盐渍姜（酱腌菜）、剁辣椒（酱腌菜）、豆芽（酱腌菜）、米酒、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉调味料（牛骨肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、脱水葱、牛骨素（牛骨抽提物、饮用水、食用盐）、牛骨高汤（复合调味料）、牛骨清汤（复合调味料）、水解植物蛋白粉（复合调味料）、水溶生姜粉（复合调味料）、青椒酱（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨清汤（复合调味料）、鸡骨清汤（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、生姜、肽鲜复合调味料、风味型酵母自溶物、维生素 E、辣椒红、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、熬制（或不熬制）、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱（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》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南微念实业投资有限公司