



411488S-2026



河南省芳霖食品科技有限公司企业标准

Q/HFSK 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南省芳霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省芳霖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋秋合。

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。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油(食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种)、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、(大)葱、香葱、(生)姜、大蒜粉、酿造酱油(含焦糖色)、蚝油、花椒油、辣椒油、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉中的一种或几种)、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、(郫县)豆瓣酱、豆腐乳、酱腌菜【泡豇豆(酸豆角)、泡萝卜、泡(生)姜、泡椒、酸菜、芽菜、腌大头菜中的一种或几种】、酿造食醋、调味料酒、香辛料颗粒或粉【辣椒、花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、干姜中的一种或几种】、复合调味料【鸡(鲜)粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉(液)、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、脱水姜粉中的一种或几种为主要原料,添加或不添加啤酒、白酒、黄酒、生活饮用水、炼乳、食用玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、复合调味料、果蔬粉、咖喱粉、小麦粉、植脂末、辣椒、洋葱、番茄、胡萝卜、新鲜蔬菜、豌豆、青豆、脱水蔬菜、食用菌制品(香菇、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、平菇、木耳、银耳、鸡腿菇、鹿茸菇、蛹虫草中的一种或几种)、酵母抽提物、紫菜、石莼(又名海青菜)、麦芽糊精、虾粉、虾皮、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、辣椒红、红曲红、红曲米、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、萝卜红、姜黄、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、木糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、DL-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、维生素E(抗氧化剂)、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种,经原料前处理、配料、调配或熬制或炒制、冷却或不冷却、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

产品根据原料中油脂成分含量不同分为含油型半固态复合调味料(油脂成分 $>10\%$)和非含油型半固态复合调味料(油脂成分 $\leq 10\%$)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.2 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 (大)葱、香葱应符合 应清洁、卫生、无污染、无腐烂, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 (生)姜符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油(含焦糖色)应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999、GB 10133 的规定。
- 2.1.20 花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3320 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.28 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.29 (郫县)豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.31 酱腌菜应符合 GB 2714 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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.35 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.37 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.38 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.39 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.40 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.42 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.43 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.44 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.45 辣椒、洋葱、番茄、胡萝卜、新鲜蔬菜、豌豆、青豆应干净、清洁，无污染，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.49 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.50 紫菜、石莼（又名海青菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.51 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 虾粉、虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.61 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.62 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.65 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.66 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。

- 2.1.67 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.68 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.69 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.73 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.74 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.75 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.76 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.77 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.78 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.79 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.80 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.81 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.82 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.83 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.84 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.85 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.86 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.87 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.88 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.89 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.90 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.91 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.92 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.93 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.94 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.95 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.96 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.97 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.98 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.99 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.100 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.101 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.101 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。

2.1.102 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.103 姜黄素应符合 GB 1886.76 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	酱状，固液混合物，允许固液分层；根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态，根据产品特性，过滤后允许呈现为油状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味、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
水分， g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)， g/100g	≤ 30.0(仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH)， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计)， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计)， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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
日落黄 ^a ， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a ， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.287
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
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
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^e （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验；同一功能的食品添加剂（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；

b 仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

c 仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测；

d 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验；

e 仅适用于添加水产及其制品的产品检验。

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，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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

注：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用】、过氧化值【仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测】、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油(食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种)、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、(大)葱、香葱、(生)姜、大蒜粉、酿造酱油(含焦糖色)、蚝油、花椒油、辣椒油、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉中的一种或几种)、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、(郫县)豆瓣酱、豆腐乳、酱腌菜【泡豇豆(酸豆角)、泡萝卜、泡(生)姜、泡椒、酸菜、芽菜、腌大头菜中的一种或几种】、酿造食醋、调味料酒、香辛料颗粒或粉【辣椒、花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、干姜中的一种或几种】、复合调味料【鸡(鲜)粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉(液)、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、脱水姜粉中的一种或几种为主要原料,添加或不添加啤酒、白酒、黄酒、生活饮用水、炼乳、食用玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、复合调味料、果蔬粉、咖喱粉、小麦粉、植脂末、辣椒、洋葱、番茄、胡萝卜、新鲜蔬菜、豌豆、青豆、脱水蔬菜、食用菌制品(香菇、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、平菇、木耳、银耳、鸡腿菇、鹿茸菇、蛹虫草中的一种或几种)、酵母抽提物、紫菜、石莼(又名海青菜)、麦芽糊精、虾粉、虾皮、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单,双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、辣椒红、红曲红、红曲米、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、萝卜红、姜黄、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、木糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、DL-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、维生素E(抗氧化剂)、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种,经原料前处理、配料、调配或熬制或炒制、冷却或不冷却、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上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》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。

河南省芳霖食品科技有限公司