Q/YJX

四川怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/YJX0002S-2026

半固体复合调味料

2026-02-01 发布　　2026-02-02 实施

四川怡家鲜食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 4
4　检验规则 7
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 8

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》，本公司参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则　第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《半固体复合调味料》标准。

本标准由四川怡家鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川怡家鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：王峰。

半固体复合调味料

1 范围

本标准规定了半固体复合调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用盐、大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、牛油、猪油、羊油、鸡油、猪肉、鸡肉、牛肉、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油、白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、滑菇、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸、羊肚菌、牛舌菌、泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角、剁椒、韭菜花、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、浓缩果汁、酸水解植物蛋白调味液、骨素、饮用水中的一种或多种为原料，辅以或不辅以蒜蓉酱、虾油、蛋黄酱、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏、干贝、海米、虾米中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂、食品用香精香料，经原辅料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的半固体复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.29 食品安全国家标准 食品添加剂 生姜油

GB 1886.272 食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15680 棕榈油
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
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/T 22266 咖喱粉
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 22301 干迷迭香
GB/T 22304 干甜罗勒 规范
GB/T 23183 辣椒粉
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB/T 32735 干百里香
GB/T 32727 肉豆蔻
GB/T 42780 肉桂产品质量等级
GB/T 45300 姜黄
GB/T 45304 干欧芹
GB/T 45352 鸡精调味料质量通则
GB/T 45414 草果
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10484 菇精调味料
SB/T 10485 海鲜粉调味料
SB/T 10513 牛肉粉调味料
SB/T 10526 排骨粉调味料
SB/T 10754 蛋黄酱
SB/T 11192 辣椒油
NY/T 957 番茄粉
NY/T 958 花生酱
NY/T 1071 洋葱
NY/T 2111 绿色食品 调味油

NY/T 2778　骨素
LS/T 3220　芝麻酱
LS/T 3311　花生酱
GH/T 1439　小茴香
DBS51/ 008　食品安全地方标准 花椒油
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》2020年版一部
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3　技术要求

3.1　原辅料要求

3.1.1　味精应符合 GB 2720 的规定。
3.1.2　食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。
3.1.3　大豆油应符合 GB/T 1535 或 GB 2716 的规定。
3.1.4　菜籽油应符合 GB/T 1536 或 GB 2716 的规定。
3.1.5　玉米油应符合 GB/T 19111 或 GB 2716 的规定。
3.1.6　葵花籽油应符合 GB/T 10464 或 GB 2716 的规定。
3.1.7　花生油应符合 GB/T 1534 或 GB 2716 的规定。
3.1.8　芝麻油应符合 GB/T 8233 或 GB 2716 的规定。
3.1.9　棕榈油应符合 GB/T 15680 或 GB 2716 的规定。
3.1.10　鸡油、牛油、猪油、羊油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油应符合 GB 10146 的规定。
3.1.11　辣椒油应符合 SB/T 11192 或 NY/T 2111 或有效企业标准的规定。
3.1.12　生姜油应符合 GB 1886.29 或 GB 29938 的规定。
3.1.13　大蒜油应符合 GB 1886.272 或 GB 29938 的规定。
3.1.14　花椒油应符合 DBS51/ 008 或 NY/T 2111 或有效企业标准的规定。
3.1.15　葱油、芥末油应符合 NY/T 2111 或有效企业标准的规定。
3.1.16　白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。
3.1.17　冰糖、红糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
3.1.18　蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
3.1.19　食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
3.1.20　果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 或有效企业标准的规定。
3.1.21　葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 或有效企业标准的规定。
3.1.22　麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 或有效企业标准的规定。
3.1.23　鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或有效企业标准的规定。
3.1.24　鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或有效企业标准的规定。
3.1.25　海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 或有效企业标准的规定。
3.1.26　牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或有效企业标准的规定。
3.1.27　排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或有效企业标准的规定。
3.1.28　猪肉、鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
3.1.29　鸡汁调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 或有效企业标准的规定。
3.1.30　菇精调味料应符合 SB/T 10484 或有效企业标准的规定。
3.1.31　咖喱粉应符合 GB/T 22266 或有效企业标准的规定。

3.1.32 白酒应符合 GB 2757 的规定。
3.1.33 米酒应符合 GB 2758 的规定。
3.1.34 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
3.1.35 调味料酒应符合 SB/T 10416 或有效企业标准的规定。
3.1.36 黄酒应符合合 GB/T 13662 或有效企业标准的规定。
3.1.37 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
3.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
3.1.39 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB 19300 的规定。
3.1.40 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
3.1.41 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 或 GB 31637 的规定。
3.1.42 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 或 GB 31637 的规定。
3.1.43 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
3.1.44 腐乳应符合 SB/T 10170 或有效企业标准的规定。
3.1.45 番茄酱、辣椒酱、油辣椒、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
3.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 或有效企业标准的规定。
3.1.47 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 或有效企业标准的规定。
3.1.48 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
3.1.49 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
3.1.50 辣椒应符合 GB/T 30382 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.51 花椒、青花椒、麻椒、藤椒应符合 GB/T 30391 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.52 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.53 姜应符合 GB/T 30383 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.54 桂皮应符合 GB/T 30381 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.55 肉桂应符合 GB/T 42780 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.56 八角应符合 GB/T 7652 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.57 草果应符合 GB/T 45414 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.58 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.59 姜黄应符合 GB/T 45300 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.60 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.61 甜罗勒应符合 GB/T 22304 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.62 甘草应符合 GB/T 19618 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.63 孜然应符合 GB/T 22267 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.64 小茴香应符合 GH/T 1439 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.65 丁香应符合 GB/T 22300 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.66 迷迭香应符合 GB/T 22301 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.67 欧芹应符合 GB/T 45304 或 GB/T 15691 的规定。
3.1.68 高良姜、豆蔻、圆叶当归、香茅、荜拨、山奈、砂仁、芫荽应符合 GB/T 15691 或有效企业标准的规定。
3.1.69 白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
3.1.70 大葱、洋葱、蒜、西红柿应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.71 香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、滑菇、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸、羊肚菌、牛舌菌应符合 GB 7096 的规定。

3.1.72 泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角、剁椒、韭菜花应符合GB 2714 的规定。

3.1.73 鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。

3.1.74 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

3.1.75 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 或有效企业标准的规定。

3.1.76 骨素应符合 NY/T 2778 或有效企业标准的规定。

3.1.77 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.78 虾油、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、干贝、海米、虾米应符合 GB 10136 的规定。

3.1.79 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 或有效企业标准的规定。

3.1.80 鸡骨提取物、牛骨提取物、猪骨提取物应符合 NY/T 2778 或有效企业标准的规定。

3.1.81 鸡肉粉、鸡膏、牛膏、猪膏、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉提取物应符合有效企业标准的规定。

3.1.82 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.83 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

3.1.84 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的规定。

3.2 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	具有本产品应有的色泽	取适量样品于洁净白瓷盘中，在充足的自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，鼻嗅气味，温水漱口后口尝滋味。
组织形态/性状	半固体	
滋、气味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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）	≤	25.0	GB 5009.44
酸价[a]（KOH）(以脂肪计)/(mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷[b]（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
a 仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品。其中酸价不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品。 b 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

3.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案a及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	2	10^{4}CFU/g	10^{5}CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10^{2}CFU/g	GB 4789.3平板计数法
a样品的采样及处理按GB4789.1执行；					

3.5 致病菌限量

即食类产品应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.11 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，检验合格后方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a） 产品定型时；

b） 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c） 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 停产 3 个月以上恢复生产时；

e） 国家食品安全监督机构提出要求时；

型式检验项包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB7718、GB28050和国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书载明的保质期执行。