



412364 S-2021



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0004S-2021

---

# 液态复合调味料

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

---

颐海（郑州）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。  
本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。  
本标准主要起草人：张延芳、张浩忠、许书景、王宁宁。

H N

Q B

# 液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为原料，添加或不添加花生酱、食醋、黄酒、调味料酒、浓香型白酒、单晶体冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、鱼露、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、牛肉粉调味料、骨汤调味料、咖喱调味料、风味汤料、肉香风味调味料、鲜味汁调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、泡椒、泡姜、花椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、食用酒精、咖喱粉、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茺萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拔、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱】、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、焦糖色、辣椒红、食用香精香料(香辣风味香精、鸡肉风味香精、卤味香精膏、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、五味香精、大蒜精油、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或几种)中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、熬煮或不熬煮、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原辅料不同分为风味复合调味汁、原味复合调味汁、液态复合调味汁、火锅汤料。

## 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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、骨汤调味料、咖喱调味料、肉香风味调味料、鲜味汁调味料、风味汤料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 花椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、蒔萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拔、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 香辣风味香精、鸡肉风味香精、卤味香精膏、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、五味香精、大蒜精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.48 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.49 白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	液态，允许有少量聚集物漂浮或沉淀	从样品中取出液态复合调味料，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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），%	≤ 25	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 <sup>c</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 <sup>c</sup> ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

<sup>c</sup> 仅限于使用此类添加剂的产品检验。

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

即食类液态复合调味料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/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15

<sup>a</sup> 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

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为原料，添加或不添加花生酱、食醋、黄酒、调味料酒、浓香型白酒、单晶体冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、鱼露、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、牛肉粉调味料、骨汤调味料、咖喱调味料、风味汤料、肉香风味调味料、鲜味汁调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、泡椒、泡姜、花椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、食用酒精、咖喱粉、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茺蓂、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱】、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、焦糖色、辣椒红、食用香精香料(香辣风味香精、鸡肉风味香精、卤味香精膏、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、五味香精、大蒜精油、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或几种)中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、熬煮或不熬煮、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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》的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。

颐海(郑州)食品有限公司