



410499S-2022



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0002S-2022

# 液态复合调味料

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准由南阳市丰圆食品有限公司和沁阳市公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨、宋卫云。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、酱油、食醋、食用酒精、黄酒、米酒、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、豆豉、腐乳、番茄酱、芝麻酱、辣椒酱、花生酱、酵母抽提物、香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、藏红花、芥末、芝麻、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、茺萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、薄荷、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、荜茇、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、香椿、辣根、当归中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸】、提取物【白茅根、香橼、白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子中的一种或几种，经挑拣、清洗、水煮提取】、加入或不加入人参（人工种植五年及五年以下）（经挑拣、清洗、煮沸）、蛹虫草（经挑拣、清洗、煮沸）、畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡架的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸）、蔬菜（芹菜、菠菜、白萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、竹笋中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、草菇、猴头菇、竹荪、白蘑菇、松口蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸】、牡蛎浓缩汁（蚝汁）、鲍鱼浓缩汁、海带浓缩汁、贻贝浓缩汁、扇贝浓缩汁、蛤蜊浓缩汁、对虾浓缩汁、墨鱼汁、海鱼浓缩汁、虾酱、虾油、水果（橙子、橘子、柠檬、百香果、芒果、葡萄、猕猴桃、蜜桃、梨经挑拣、清洗、煮沸或不煮沸）、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔（橘）汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、鸡油中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、红曲米、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乳酸钠、辣椒油树脂、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、蘑菇味香精、香辣味香精、麻辣味香精、豆豉香精、咸味香精、泡椒味香精、烟熏风味香精、肉味香精、海鲜味香精、花椒味香精、酱油香精、醋味香精、酱香味香精、豉油香精、蚝油香精、鱼香味香精、黄酒香精、烧烤香精、黄瓜香精、番茄味香精、菠萝香精、苹果香精、红枣香精、果味香精、奶味香精、藤椒香精、孜然香精、芥末香精、生姜香精、葱味香精、蒜味香精中的一种或几种）、食品用香料【花椒油、芥末油、桔茗籽油（又名孜然油）、黑胡椒油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、藏红花提取物、甘草流浸膏、生姜提取物（生姜浸

膏)、甘草提取物(粉)中的一种或几种】、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、L-半胱氨酸(增味剂)、肉桂酸中的一种或几种,经混合(调配)、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食的液态复合调味料。

根据使用的原料和产品的风味不同,分为不同的产品。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣(豆瓣酱)应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.28 虾酱应符合 SB/T 10525、SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.29 虾油应符合 NY/T 1710 的规定。
- 2.1.30 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 白茅根、香橼、当归、白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.32 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.33 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.34 畜禽骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.35 蔬菜、水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 牡蛎浓缩汁（蚝汁）、鲍鱼浓缩汁、海带浓缩汁、贻贝浓缩汁、扇贝浓缩汁、蛤蜊浓缩汁、对虾浓缩汁、墨鱼汁、海鱼浓缩汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔（橘）汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.39 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.43 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.47 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.54 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.60 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.61 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.65 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.66 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.68 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.71 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.73 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.74 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.75 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.76 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.77 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.78 维生素 E (dl- $\alpha$ -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.79 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.81 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.82 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.83 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.84 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.85 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.86 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.87 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.88 L-半胱氨酸应符合 GB 29938 的规定。

2.1.89 肉桂酸应符合 GB 28347 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	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽, 自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味、无异味、无哈喇味	
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	≤ 25.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加水产动物及其制品的产品)	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4 【仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液】	GB 5009.191
总酸 <sup>a</sup> (以乙酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 5009.41
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
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯 (纽甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加食醋、冰乙酸的产品;

b 限于添加该食品添加剂的产品检验;

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 规定的最大使用量比例之和不得超过 1。

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸（仅适用于添加食醋、冰乙酸的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、酱油、食醋、食用酒精、黄酒、米酒、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、豆豉、腐乳、番茄酱、芝麻酱、辣椒酱、花生酱、酵母抽提物、香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、藏红花、芥末、芝麻、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、茺萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、薄荷、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、荜茇、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、香椿、辣根、当归中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸】、提取物【白茅根、香橼、白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子中的一种或几种，经挑拣、清洗、水煮提取】、加入或不加入人参（人工种植五年及五年以下）（经挑拣、清洗、煮沸）、蛹虫草（经挑拣、清洗、煮沸）、畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡架的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸）、蔬菜（芹菜、菠菜、白萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、竹笋中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、草菇、猴头菇、竹荪、白蘑菇、松口蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸】、牡蛎浓缩汁（蚝汁）、鲍鱼浓缩汁、海带浓缩汁、贻贝浓缩汁、扇贝浓缩汁、蛤蜊浓缩汁、对虾浓缩汁、墨鱼汁、海鱼浓缩汁、虾酱、虾油、水果（橙子、橘子、柠檬、百香果、芒果、葡萄、猕猴桃、蜜桃、梨经挑拣、清洗、煮沸或不煮沸）、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔（橘）汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、鸡油中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、红曲米、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、维生素 E（dl-α-生育酚）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乳酸钠、辣椒油树脂、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、蘑菇味香精、香辣味香精、麻辣味香精、豆豉香精、咸味香精、泡椒味香精、烟熏风味香精、肉味香精、海鲜味香精、花椒味香精、酱油香精、醋味香精、酱香味香精、豉油香精、蚝油香精、鱼香味香精、黄酒香精、烧烤香精、黄瓜香精、番茄味香精、菠萝香精、苹果香精、红枣香精、果味香精、奶味香精、藤椒香精、孜然香精、芥末香精、生姜香精、葱味香精、蒜味香精中的一种或几种）、食品用香料【花椒油、芥末油、桔茗籽油（又名孜然油）、黑胡椒油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、藏红花提取物、甘草流浸膏、生姜提取物（生姜浸膏）、甘草提取物（粉）中的一种或几种】、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、L-半胱氨酸（增味剂）、肉桂酸中的一种或几种，经混合（调配）、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的包含两种或两

种以上调味料的非即食的液态复合调味料。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中抗坏血酸(又名维生素 C)、维生素 E 做抗氧化剂使用。

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。

南阳市丰圆食品有限公司

H N  
Q B