



411214S-2022



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0005S-2022

液体复合调味料

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

漯河市料口福食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦付周、郑少华。

本标准自发布实施之日起替代：Q/LLS 0005S-2021。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、鲜（冻）畜、禽骨产品（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽肉产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）（经熬煮、取汁）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为原料，加入食用盐、骨素、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、调味料酒、果葡糖浆、蚝油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、辣椒（整的或粉状）、姜黄、芝麻、花生、豌豆、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、黄原胶、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜的一种或多种）、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、酸水解植物蛋白调味液、冰糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉）、南瓜粉（固体饮料）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、辣椒红、栀子黄、姜黄素、食用葡萄糖、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉中的几种，经计量配制、前处理、调和杀菌、乳化或不乳化、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的呈液态或粘稠流体状的液体复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为以下几种：骨汤复合调味料、液态复合调味料（咸粥用调味汁、花胶土鸡用调味汁、海鲜味捞汁、白灼鲜味汁、浓缩麻辣汁、香辣南乳汁、凉皮调料汁、味极鲜调味汁、油醋汁、生抽调味汁、醋调味汁、调味香醋汁、酸性调味料、糖醋汁、料酒调味汁、海鲜味蘸汁、鲜露汁、生姜复合汁、凉拌汁、白灼汁（液态复合调味料）、热干面调味汁、葱油拌面汁、辣鲜露、黄焖酱汁、烧烤汁、鸡汁调味汁、红烧调味酱汁、鲜香调味汁、麻辣调味汁、酸辣调味汁、香辣调味汁、复合调味汁）。

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 鲜（冻）畜、禽骨产品、鲜（冻）畜、禽肉产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、辣椒、姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.39 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.40 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.41 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.42 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.51 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.52 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.53 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.54 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.55 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.56 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.60 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.61 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.65 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.66 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.67 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.69 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。

2.1.70 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.71 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 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	呈可流动液态，产品中允许有悬浮物或底部有少量沉淀物存在	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100g）	≥	0.1	GB 5009.235
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a /（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
姜黄素 ^b /（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890
β -胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b /（g/kg）	≤	1.5	GB 5009.149
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
甲基汞 ^c （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
总酸 ^d （以乙酸计）/（g/100mL）	≥	0.5	GB 12456
酒精度 ^e （20℃）/（%vol）		1~10	GB 5009.225

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

- a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。
- b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。
- c 仅适用于添加虾皮的产品。
- d 仅适用于醋调味汁、调味香醋汁、酸性调味料。
- e 仅适用于料酒调味汁。

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。

2.4 微生物限量

即食液体复合调味料的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/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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

液体复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。

液体复合调味料（即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

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、鲜（冻）畜、禽骨产品（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽肉产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）（经熬煮、取汁）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为原料，加入食用盐、骨素、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、调味料酒、果葡糖浆、蚝油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、辣椒（整的或粉状）、姜黄、芝麻、花生、豌豆、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、黄原胶、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜的一种或多种）、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、酸水解植物蛋白调味液、冰糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉）、南瓜粉（固体饮料）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、辣椒红、栀子黄、姜黄素、食用葡萄糖、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉中的几种，经计量配制、前处理、调和杀菌、乳化或不乳化、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的呈液态或粘稠流体状的液体复合调味料。

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》及相关国标、行标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。

漯河市料口福食品有限公司