



412294S-2022



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0003S-2022

# 液态复合调味料

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张楠、范要伟、任金坡、李东奇。

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。

本标准适用于以食用植物调和油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、酱油、食醋、腐乳、料酒、白砂糖、红糖中的几种为主要原料，适量添加食用菌（香菇、平菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、竹荪、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇中的一种或几种）、番茄调味酱（见附录 A1）、酱油粉（见附录 A2）、番茄沙司（见附录 A3）、米酒、食用盐、番茄粉、南瓜粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦粉、香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒、藤椒中的一种或几种）、陈皮、白芷、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、生姜、大蒜、小葱、大葱、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄、芥末、奶粉、苹果饮料浓浆、橙汁饮料浓浆、昆布汁、扇贝浓缩汁、中果园西点奶油夹心酱、植脂末【淀粉糖、植物油、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸二氢钾、柠檬酸钠、二氧化硅）】、芥末油、白醋、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、豆瓣酱、冰花酸梅酱、海米、核桃仁、腰果、酥豌豆、芽菜、泡萝卜、泡小米椒、泡姜、泡辣椒、橄榄菜、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉（见附录 A4）、酵母抽提物、海鲜提取物、蛋黄粉、咸鸭蛋黄、鸡蛋、纯虾皮、花生碎、芝麻、果葡糖浆、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠（CMC）、麦芽糊精、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚)、预糊化淀粉、 $\beta$ -环状糊精、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、海藻糖、磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、黄原胶、瓜尔胶、辣椒红、柠檬黄、焦糖色（普通法）、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、食品用香精（猪肉鲜香膏香精、原味鸡膏香精、牛肉精膏香精、卤味增香膏香精、香辣风味膏香精、火锅风味膏香精、蛤蚧膏香精、鲜蚝膏香精、藤椒鸡膏香精、藤椒膏香精、酵母膏香精、海鲜膏香精、菌汤膏香精、鸡肉复合宝香精、鸡肉宝复合宝香精、大蒜味香精、烤肉味香精、鸡肉味香精、肉汤味香精、牛肉味香精、肉膏味香精、黑胡椒味香精、口感增强味香精、炖鸡味香精、肉味粉末香精、芝麻油香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤牛肉味油状香精、火锅油状香精、四川火锅香精、藤椒香精、香辣小龙虾香精、鸡肉香精、芝麻油香精、番茄香精、泡椒香精、味噌香精、冬阴功香精、芝麻油香精、增香香精、红油香精、青花椒精油、番茄香精、烟熏香精、鸡肉膏状香精、火锅飘香王香精、鲣鱼精香精、鱼肉精油香精、大蒜精油香精、水溶性大蒜精油香精、十三香精油香精、小龙虾麻辣精油香精、浓香麻辣精油香精、老火锅风味精油香精、干锅风味精油香精、花椒精油香精、糊辣风味精油香精、浓香香辣精油香精、烧椒风味精油香精、川香麻辣精油香精、花椒精油香精、藤椒精油香精、味噌香精中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂）中的

几种，经预处理（水煮或炒制、过滤或离心）、调配、杀菌或煮沸、灌装等工艺制成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类液态复合调味料。

根据所用原辅料不同，分为以下类别：酸味调味汁、香辣汁、卤味汁、凉拌汁、调味汁、鲜味汁、番茄调味汁、酱汁、咸味汁、鲜香调味汁、香辛调味汁、麻辣料、香辣料、五香料、油状调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合 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 食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 白芷、陈皮、罗汉果、紫苏、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14 焦糖色（普通法）GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 大蒜、小葱、大葱、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 芥末应无污染、无虫蚀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 芽菜、泡萝卜、橄榄菜、泡小米椒、泡姜、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25 番茄沙司、番茄调味酱、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 苹果饮料浓浆、橙汁饮料浓浆应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.27 昆布汁、扇贝浓缩汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 中果园西点奶油夹心酱应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.29 芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.30 白醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 海鲜提取物应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.41 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.44 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.56 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.58  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.59 马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.60 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.61 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定
- 2.1.62 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.63 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.64 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠 (CMC)应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.68 蛋黄粉、咸鸭蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.69D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.71 海米、纯虾皮应符合应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.72 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.74 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.75 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.76 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.77 冰花酸梅酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.78 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.79 核桃仁、腰果、酥豌豆、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.80 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.81 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.82 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味, 香气浓郁、味道纯正、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	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> (以胡萝卜素计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg ≤	0.15	GB 5009.35
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), 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
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg ≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> (安赛蜜), g/kg ≤	0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)(仅适用于添加磷酸盐的产品), g/kg ≤	20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg(仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉的产品)	0.4	GB 5009.191
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg(仅适用于添加海米、纯虾皮的产品)	0.5	GB 5009.17

注：a 仅适用于含油型液态复合调味料，其中酸价不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱）和酸性配料（酿造食醋、白醋、番茄、番茄粉）的产品。

b 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

c 仅适用于含油型液态复合调味料；

注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类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 <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/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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

注：<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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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。新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、酸价【仅适用于含油型液态复合调味料，且不含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱）和酸性配料（酿造食醋、白醋、番茄、番茄粉）的产品】、过氧化值（仅适用于含油性液态复合调味料）、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A:

A1、番茄调味酱（复合调味料）【浓缩番茄酱、饮用水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、柠檬酸、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、胭脂虫红、赤藓红、日落黄】

A2、酱油粉（复合调味料）【酿造酱油、食用盐、麦芽糊精】

A3、番茄沙司（复合调味料）【浓缩番茄酱、饮用水、白砂糖、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰醋酸、黄原胶、山梨酸钾、安赛蜜、甜菊糖苷、蔗糖素、赤藓红、日落黄、香辛料】

A4、酸水解植物蛋白调味粉（复合调味料）（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、L-丙氨酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）

H H N

Q B

## 编制说明

液态复合调味料是以食用植物调和油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、酱油、食醋、腐乳、料酒、白砂糖、红糖中的几种为主要原料，适量添加食用菌（香菇、平菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、竹荪、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇中的一种或几种）、番茄调味酱（见附录 A1）、酱油粉（见附录 A2）、番茄沙司（见附录 A3）、米酒、食用盐、番茄粉、南瓜粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦粉、香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒、藤椒中的一种或几种）、陈皮、白芷、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、生姜、大蒜、小葱、大葱、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄、芥末、奶粉、苹果饮料浓浆、橙汁饮料浓浆、昆布汁、扇贝浓缩汁、中果园西点奶油夹心酱、植脂末【淀粉糖、植物油、食品添加剂（酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、柠檬酸钠、二氧化硅）】、芥末油、白醋、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、豆瓣酱、冰花酸梅酱、海米、核桃仁、腰果、酥豌豆、芽菜、泡萝卜、泡小米椒、泡姜、泡辣椒、橄榄菜、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉（见附录 A4）、酵母抽提物、海鲜提取物、蛋黄粉、咸鸭蛋黄、鸡蛋、纯虾皮、花生碎、芝麻、果葡糖浆、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠（CMC）、麦芽糊精、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚)、预糊化淀粉、 $\beta$ -环状糊精、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、海藻糖、磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、黄原胶、瓜尔胶、辣椒红、柠檬黄、焦糖色（普通法）、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、食品用香精（猪肉鲜香膏香精、原味鸡膏香精、牛肉精膏香精、卤味增香膏香精、香辣风味膏香精、火锅风味膏香精、蛤蚧膏香精、鲜蚝膏香精、藤椒鸡膏香精、藤椒膏香精、酵母膏香精、海鲜膏香精、菌汤膏香精、鸡肉复合宝香精、鸡肉宝复合宝香精、大蒜味香精、烤肉味香精、鸡肉味香精、肉汤味香精、牛肉味香精、肉膏味香精、黑胡椒味香精、口感增强味香精、炖鸡味香精、肉味粉末香精、芝麻油香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤牛肉味油状香精、火锅油状香精、四川火锅香精、藤椒香精、香辣小龙虾香精、鸡肉香精、芝麻油香精、番茄香精、泡椒香精、味噌香精、冬阴功香精、芝麻油香精、增香香精、红油香精、青花椒精油、番茄香精、烟熏香精、鸡肉膏状香精、火锅飘香王香精、鲑鱼精香精、鱼肉精油香精、大蒜精油香精、水溶性大蒜精油香精、十三香精油香精、小龙虾麻辣精油香精、浓香麻辣精油香精、老火锅风味精油香精、干锅风味精油香精、花椒精油香精、糊辣风味精油香精、浓香香辣精油香精、烧椒风味精油香精、川香麻辣精油香精、花椒精油香精、藤椒精油香精、味噌香精中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂）中的几种，经预处理（水煮或炒制、过滤或离心）、调配、杀菌或煮沸、灌装等工艺制成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类液态复合调味料。

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，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。

河南创新研霖食品科技有限公司

H N

Q B