



412441S-2022



河南龙一食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2022

# 液体复合调味料

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

河南龙一食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南龙一食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南龙一食品科技有限公司

本标准主要起草人：高稳、苏勃、聂科军。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

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、鸡汁调味料、骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种）、冰糖、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加辣椒（整的或粉状）、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、香辛料或粉（花椒、青花椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料（腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E、木糖醇、麦芽糖醇、食用香料（乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物中的一种或几种）、食用香精（麻辣精油、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、番茄香精、芝麻油香精中的一种或几种）、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或多种，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、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 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、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。
- 2.1.14 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜、禽肉应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 月桂叶应符合 GB/T 30387 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.26 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。
- 2.1.27 草果、小茴香、砂仁、山奈、当归、豆蔻、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、荜拔、芥末粉等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.33 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.34 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.58 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.69 腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.70 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.72 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.75 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.76 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.79 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.80 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.81 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.83 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.84 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.85 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.86 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.88 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.89 洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.90 花椒提取物应符合 GB 29938 和 GB 30616 的规定。
- 2.1.91 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.92 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 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，允许有少量原料物质沉淀	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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，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）	≤ 18.0	GB 5009.44
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
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
姜黄素 <sup>b</sup> /（g/kg）	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>b</sup> /（g/kg）	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐 <sup>b</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）/（g/kg）	≤ 20	GB 5009.256
<p>注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

### 2.4 微生物限量

即食类液体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/g）	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/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789. 15
酵母 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789. 15
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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。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、鸡汁调味料、骨素、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉的一种或多种)、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种)、冰糖、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料,添加或不添加辣椒(整的或粉状)、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、香辛料或粉(花椒、青花椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种)、陈皮、白芷、食用菌(香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种)、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、酿造食醋、酱类(甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种)、酸水解植物蛋白调味液、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或多种)、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E、木糖醇、麦芽糖醇、食用香料(乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物中的一种或几种)、食用香精(麻辣精油、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、番茄香精、芝麻油香精中的一种或几种)、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或多种,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》及相关标准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。

河南龙一食品科技有限公司