



411301S-2023



洛阳洛康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

洛阳洛康食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛康食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳洛康食品有限公司。

本标准主要起草人：李龙阳。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/LLS 0001S-2020。

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盐、味精（谷氨酸钠）、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、黑胡椒中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、果葡糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、冰乙酸（低压羰基化法）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾、桂花香精、醋味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒红、干贝素（琥珀酸二钠）、纽甜、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精、双乙酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、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或即食液态复合调味料。

根据用料不同分为：风味调味汁、酸汤调味汁、酱油调味汁、草菇老抽调味汁、金标生抽调味汁、味极鲜调味汁、红烧酱调味汁、红烧酱油调味汁、酱味调味汁、蒸煮酱调味汁、黄焖酱调味汁、牛肉味调味汁、烧烤调味汁、蒸鱼鼓油调味汁、海鲜复合调味汁、烹调调味汁、凉拌调味汁、调味汁、卤肉调味汁、麻又辣调味汁、香鲜露调味汁、酸辣露调味汁、油醋调味汁、捞拌调味汁、鲍鱼调味汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱调味汁、鲜味调味汁、炒菜调味汁、蚝油调味汁、蒜调味汁、黑胡椒调味汁、番茄沙司调味汁、姜味调味汁、鸡味调味汁、椒麻鸡味调味汁、葱姜料酒调味汁、料酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 料酒香精、酱油香精、咸味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精、桂花香精、醋味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 小茴香、白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.24 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.28 草果、山奈、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.38 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.44 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.45 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.62 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.64 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.65 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.66 冰乙酸（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	
气、滋味	具有本品应有的气、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
总酸 ^c (以乙酸计)/(g/100mL)	≥	0.1 GB 12456
酒精度 ^d (20℃)/(°vol)		0.1~10 GB 5009.225
食用盐 ^e (以 NaCl 计)/(g/100mL)	≤	26.0 GB 5009.44
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤	1.0 GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤	0.5 GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a (g/kg)	≤	0.5 GB 5009.83
日落黄 ^a (以日落黄计)/(g/kg)	≤	0.07 GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计)/(g/kg)	≤	0.15 GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0 GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a (g/kg)	≤	0.25 GB 22255
纽甜 ^a (g/kg)	≤	0.07 GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜)/(g/kg)	≤	1.2 GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a (g/kg)	≤	0.5 GB/T 5009.140
双乙酸钠 ^a (g/kg)	≤	10 GB 5009.277
展青霉素 ^s (μg/kg)	≤	20 GB 5009.185
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5(仅适用于除鱼类调味品之外水产调味品)
	≤	0.1(其他)
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.9 GB 5009.12
3-氯-1,2 丙二醇 ^b (mg/kg)	≤	0.4 GB 5009.191
甲基汞 ^f (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.17
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。		

注 3：b 指标仅限于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品检验。

注 4：c 指标仅限于添加酿造食醋的产品。

注 5：d 指标仅限于葱姜料酒调味汁、料酒调味汁的检验。

注 6：e 指标仅限于添加食用盐的产品检验。

注 7：f 指标仅适用于添加水产品及其制品的产品检测。

注 8：g 指标仅适用于添加苹果汁的产品检测。

注 9：同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

水产调味品、即食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 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	
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
副溶血性弧菌 ^b /(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：b 仅适用于水产调味品的检测。					
注 3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐（仅限于添加食用盐的产品的检验）、总酸（仅限于添加酿造食醋的产品）、酒精度（仅限于葱姜料酒调味汁、料酒调味汁的检验）、菌落总数（水产调味品、即食产品）、大肠菌群（水产调味品、即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、黑胡椒中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、果葡糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、冰乙酸（低压羰基化法）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾、桂花香精、醋味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒红、干贝素（琥珀酸二钠）、纽甜、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精、双乙酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、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或即食液态复合调味料。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳洛康食品有限公司