



411885S-2023



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0002S-2023

液态复合调味料

2023-06-28 发布

2023-06-28 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。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨、朱鹏。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NFY 0002S-2022（备案号：410499S-2022）。

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、白砂糖、味精、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、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、八角、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、黑胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、荜茇、茺萝、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、木姜子、薄荷、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、迷迭香、百里香、香茅兰、藏红花、芥末、芫荽、香椿、辣根、当归中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸抽提】、可食用植物【茶叶（红茶、绿茶）、白茅根、香橼、白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、蛹虫草、人参（人工种植五年及五年以下）的一种或几种，经挑拣、清洗、水煮抽提】、畜禽骨（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）、肉汤【畜禽骨或肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种），经挑拣、清洗、酶解【木瓜蛋白酶、葡萄糖氧化酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）】或不酶解、煮沸}、蔬菜（洋葱、鲜葱、鲜蒜、生姜、芹菜、韭菜、菠菜、白萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、苦瓜中的一种或几种，经挑拣、清洗、打汁或煮沸）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸（抽提）】、海产品浓缩汁【牡蛎汁（蚝汁）、鲍鱼汁、海带汁、贻贝汁、扇贝汁、蛤蜊汁、墨鱼汁、海鱼汁中的一种或几种】、虾酱、浓缩果汁（柠檬汁、橘汁、橙汁、桃汁、猕猴桃汁、芒果汁、蓝莓汁中的一种或几种）、食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、鸡油、牛油、猪油、羊油中的一种或几种）、魔芋粉、酶解大豆蛋白调味液（大豆、玉米蛋白、水、蛋白酶、氢氧化钠）、浓缩骨汤、畜禽骨酶解液（畜禽骨、食用盐、水、蛋白酶）、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-天门冬氨酸-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）、卡拉胶、阿拉伯胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、聚丙烯酸钠、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、单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、磷脂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、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、乳酸钠、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）、辣椒油树脂、食品用香精（花椒油、大蒜精油、生姜油、芥末精油、桔茗籽油（又名孜然油）、黑胡椒精油、辣椒香精、麻辣香精、肉类提取物、海鲜味香精、芝麻味香精、蘑菇味香精、肉味香精、咸味香精、泡椒味香精、黄瓜香精、番茄味香精、果味香精、风味香精（含 L-半胱氨酸）、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料【花椒提取物、甘草提取物（粉）、皂树皮提取物、藏红花提取物、生姜

提取物(生姜浸膏)、乙基麦芽酚、肉桂酸、肉桂醛、丁香酚、白芷酊、香兰素、乙基香兰素中的一种或几种】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 20886.2 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 绿茶、红茶应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.35 畜禽骨或肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 木瓜蛋白酶、葡萄糖氧化酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 海产品浓缩汁、虾酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.41 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 鸡油、牛油、猪油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.45 魔芋粉符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.46 酶解大豆蛋白调味液、浓缩骨汤、畜禽骨酶解液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.49 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.56 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.57 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.58 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.61 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.62 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.63 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.68 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.69 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.70 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.71 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.72 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.73 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.74 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.75 酶解大豆磷脂应符合 GB30607 的规定。
- 2.1.76 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.77 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.78 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.79 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.80 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.81 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.82 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.83 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.85 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.86 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.87 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.90 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.91 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.92 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.93 维生素 E (d1- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.94 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.95 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.96 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.97 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.98 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.99 花椒提取物、甘草提取物(粉)、皂树皮提取物、藏红花提取物、白芷酊、生姜提取物(生姜浸膏)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.100 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.101 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.102 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.103 L-半胱氨酸应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.104 肉桂酸应符合 GB 28347 的规定。
- 2.1.105 肉桂醛应符合 GB 28346 的规定。
- 2.1.106 丁香酚应符合 GB 1886.129 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, 允许有少量聚集物或沉淀物	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	
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	≤ 35.0 (仅限于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	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

总酸 ^a (以乙酸计), g/100mL	≤	15.0	GB 12456
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
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) ^b , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加食醋的产品;</p> <p>b 限于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>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。</p>			

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、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、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、八角、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、黑胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、荜茇、蒔萝、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、木姜子、薄荷、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、迷迭香、百里香、香莱兰、藏红花、芥末、芫荽、香椿、辣根、当归中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸抽提】、可食用植物【茶叶（红茶、绿茶）、白茅根、香橼、白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、蛹虫草、人参（人工种植五年及五年以下）的一种或几种，经挑拣、清洗、水煮抽提】、畜禽骨（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）、肉汤{畜禽骨或肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种），经挑拣、清洗、酶解【木瓜蛋白酶、葡萄糖氧化酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）】或不酶解、煮沸}、蔬菜（洋葱、鲜葱、鲜蒜、生姜、芹菜、韭菜、菠菜、白萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、苦瓜中的一种或几种，经挑拣、清洗、打汁或煮沸）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种，经挑拣、清洗、煮沸（抽提）】、海产品浓缩汁【牡蛎汁（蚝汁）、鲍鱼汁、海带汁、贻贝汁、扇贝汁、蛤蜊汁、墨鱼汁、海鱼汁中的一种或几种】、虾酱、浓缩果汁（柠檬汁、橘汁、橙汁、桃汁、猕猴桃汁、芒果汁、蓝莓汁中的一种或几种）、食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、鸡油、牛油、猪油、羊油中的一种或几种）、魔芋粉、酶解大豆蛋白调味液（大豆、玉米蛋白、水、蛋白酶、氢氧化钠）、浓缩骨汤、畜禽骨酶解液（畜禽骨、食用盐、水、蛋白酶）、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)、卡拉胶、阿拉伯胶、果胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、结冷胶、聚丙烯酸钠、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、单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、磷脂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、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、乳酸钠、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)、辣椒油树脂、食品用香精（花椒油、大蒜精油、生姜油、芥末精油、桔茗籽油(又名孜然油)、黑胡椒精油、辣椒香精、麻辣香精、肉类提取物、海鲜味香精、芝麻味香精、蘑菇味香精、肉味香精、咸味香精、泡椒味香精、黄瓜香精、番茄味香精、果味香精、风味香精（含 L-半胱氨酸）、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料【花椒提取物、甘草提取物(粉)、皂树皮提取物、藏红花提取物、生姜提取物(生姜浸膏)、乙基麦芽酚、肉桂酸、肉桂醛、丁香酚、白芷酊、香兰素、乙基香兰素中的一种或几种】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。

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