



412724S-2023



许昌东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/XDFY 0003S-2023

液态复合调味料

2023-09-02 发布

2023-09-02 实施

许昌东方伊厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王全锋、刘阳、刘馨雨。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、蚝油、蚝汁、酿造酱油、酿造食醋、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、葱油、蒜油、辣椒油、花椒油、藤椒油、芥末油、酸水解植物蛋白调味液、料酒、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、番茄酱、番茄调味酱中的几种为原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、麦芽糊精、食用葡萄糖、冰糖、红糖、蜂蜜、芝麻、花生（碎）、香辛料或粉（葱、姜、蒜、洋葱、花椒、辣椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、月桂叶、肉桂、桂皮、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、百里香、甘草、多香果、迷迭香中的一种或几种）、芹菜、胡萝卜、小米椒、泡椒、陈皮、白芷、枸杞、干贝粉、鱼露、芝士粉、咖喱粉、骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、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）、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、虾酱、虾油、虾皮、蒸鱼豉油、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鸡肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、肉汤调味料、骨汤调味料、酵母抽提物、木糖醇、麦芽糖醇、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、辣椒红、赤藓红、红曲红、红曲米、日落黄、柠檬黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、焦糖色、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、碳酸氢钠、乳酸钠、乙酸钠、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经前处理、调配、混合搅拌或混合熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

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 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.3 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.12 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.21 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 葱油、蒜油、辣椒油、花椒油、藤椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.32 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 红糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 花生（碎）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 芹菜、胡萝卜、小米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.41 陈皮、白芷、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.42 干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.43 鱼露应符合 SB/T 10324 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.44 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.45 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.46 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.47 葱酥、大蒜酥应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.50 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.51 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.52 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.55 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.56 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.57 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.58 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.59 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.60 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.61 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.62 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.63 鸡肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、肉汤调味料、骨汤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.67 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

- 2.1.68 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.69 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.70 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.71 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.72 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.73 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.74 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.75 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.76 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.77 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.78 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.79 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.80 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.81 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.82 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.83 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.84 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.85 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.88 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.89 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.90 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.91 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.92 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.93 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.94 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.95 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.96 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.97 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.98 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.99 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.100 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.101 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.102 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.103 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.104 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.105 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.106 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.107 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.108 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.109 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.110 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.111 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.112 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.113 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.114 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.115 食用香精应符合 GB 30616 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，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有悬浮物或少量原料物质沉淀	

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	≤ 25.0	GB 5009.44
赤藓红 ^a （以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
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
氨基酸态氮 ^c （以N计），g/100mL	≥	0.02	GB 5009.235
总酸 ^d （以乙酸计），g/100mL	≥	0.1	GB 12456

注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品。

b 该指标仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

c 该指标仅适用于添加酱油、酱、豆酱的产品。

d 该指标仅限于以添加酿造食醋为主原料的产品。

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。

2.4 微生物限量

即食液态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/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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	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、净含量及允许短缺量、食用盐、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

本标准适用于以生活饮用水、蚝油、蚝汁、酿造酱油、酿造食醋、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、葱油、蒜油、辣椒油、花椒油、藤椒油、芥末油、酸水解植物蛋白调味液、料酒、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、番茄酱、番茄调味酱中的几种为原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、麦芽糊精、食用葡萄糖、冰糖、红糖、蜂蜜、芝麻、花生（碎）、香辛料或粉（葱、姜、蒜、洋葱、花椒、辣椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、月桂叶、肉桂、桂皮、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、百里香、甘草、多香果、迷迭香中的一种或几种）、芹菜、胡萝卜、小米椒、泡椒、陈皮、白芷、枸杞、干贝粉、鱼露、芝士粉、咖喱粉、骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、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）、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、虾酱、虾油、虾皮、蒸鱼豉油、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鸡肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、肉汤调味料、骨汤调味料、酵母抽提物、木糖醇、麦芽糖醇、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、辣椒红、赤藓红、红曲红、红曲米、日落黄、柠檬黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、焦糖色、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、碳酸氢钠、乳酸钠、乙酸钠、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经前处理、调配、混合搅拌或混合熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的含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，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。

许昌东方伊厨食品有限公司