



413238S-2024

南阳味邦食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0005S-2024

液态复合调味料

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

南阳味邦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳味邦食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王天保。

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、酿造食醋、酿造酱油、辣椒油、花椒油、藤椒油、大蒜油、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、蒸鱼豉油、蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻香油、棕榈油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、骨素、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉或其水煮液【黑胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、麻椒、藤椒、甘草、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、芫荽、白胡椒、黑胡椒、青花椒、草果、山奈、高良姜、香茅兰、肉桂、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、当归、姜黄中的一种或多种】、芝麻、白砂糖、蜂蜜、冰糖、食用盐、味精、果味饮料浓浆（青苹果味浓浆、柠檬味浓浆、山楂味浓浆）中的几种为原料，辅以或不辅以乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、辣椒酱、海鲜酱、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、话梅粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、鲜辣汁调味料、鱼露、麻辣汁调味料、味淋调味料、酵母抽提物、木糖醇、麦芽糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、红曲红、日落黄、β-胡萝卜素、栀子黄、姜黄素、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、过滤或不过滤、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

根据食用方法不同，产品分为：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

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 辣椒油、花椒油、藤椒油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.6 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.12 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 SB/T 10005和GB/T 21999的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.22 蚝汁（蚝、水、食用盐）应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.23 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24 香辛料粉或其水煮液应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 果味饮料浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.39 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.40 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 酿造酱（甜面酱、黄酱）应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.44 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.45 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.46 话梅粉应符合GB 14884的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.48 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.49 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.52 海鲜酱、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、鲜辣汁调味料、鱼露、麻辣汁调味料、味淋调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖醇应符合GB 28307 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.58 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.62 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.63 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.64 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.66 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.67乳酸应符合 GB1886.173 的规定
- 2.1.68 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366的规定。
- 2.1.73 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.74 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.75姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.76 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.77 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.78 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.79 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.80 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.81 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.82 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.83 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.84 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	呈可流动液态, 产品中允许有悬浮物或底部有少量沉淀物存在	取样品一份, 置一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味, 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)	≤ 20	GB 5009.44
总酸 ^a (以乙酸计) / (g/100mL)	≥ 1.0	GB 12456
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b / (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.140
日落黄 ^b (以日落黄计) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.35
姜黄素 ^b / (g/kg)	≤ 0.1	SN/T 4890

β -胡萝卜素 ^b / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b / (g/kg)	≤	1.5	GB 5009.149
3-氯-1,2-丙二醇 ^c / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于酸性液态复合调味料的检测；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色着色剂）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；

c仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

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 ^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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

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、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。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、酿造食醋、酿造酱油、辣椒油、花椒油、藤椒油、大蒜油、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、蒸鱼豉油、蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻香油、棕榈油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、骨素、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉或其水煮液【黑胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、麻椒、藤椒、甘草、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、芫荽、白胡椒、黑胡椒、青花椒、草果、山奈、高良姜、香茅兰、肉桂、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、当归、姜黄中的一种或多种】、芝麻、白砂糖、蜂蜜、冰糖、食用盐、味精、果味饮料浓浆（青苹果味浓浆、柠檬味浓浆、山楂味浓浆）中的几种为原料，辅以或不辅以乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、辣椒酱、海鲜酱、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、话梅粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、鲜辣汁调味料、鱼露、麻辣汁调味料、味淋调味料、酵母抽提物、木糖醇、麦芽糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、红曲红、日落黄、β-胡萝卜素、栀子黄、姜黄素、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、过滤或不过滤、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

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》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。

南阳味邦食品科技有限公司