



410884S-2024



河南省泽源食品科技有限公司企业标准

Q/HZSK 0002S-2024

液态复合调味料

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南省泽源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省泽源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省泽源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王伟、韩淑英、刘保平。

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、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、大豆膳食纤维、麦芽糊精、食用盐、香辛料（花椒、藤椒、麻椒、黑胡椒、辣椒、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、月桂叶、桂皮、孜然、姜、香菜、香葱、大蒜、洋葱中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用酒精、调味料酒、黄酒、花雕酒（绍兴黄酒）、米酒中的几种为主要原料，添加或不添加食用鸡油、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、香菇提取物、花椒提取物、酵母抽提物、蜂蜜、蚝汁、腐乳、浓缩果蔬汁、椰子粉、芥末籽（粉碎）、芝麻、花生、海藻糖、酸水解大豆蛋白液、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、D-异抗坏血酸钠、维生素E、磷脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、赤藓红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、过滤或不过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的液体复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：酸味调味汁、酸辣汁、凉拌汁、捞拌汁、香辣汁、风味调味汁、醋油液体调味汁、红烧酱汁调味汁、蒸鱼豉油调味汁、辣鲜液体调味汁、麻辣鲜液体调味汁、饺子蘸汁液体调味汁、生姜复合调味汁、辣卤汁液体调味汁、料酒调味汁、泰式风味汁、爆炒汁、快炒汁、炒菜汁。

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 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.15 香辛料（花椒、藤椒、麻椒、黑胡椒、辣椒、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、月桂叶、桂皮、孜然、姜、香菜、香葱、大蒜、洋葱）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 花雕酒（绍兴黄酒）应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.26 食用鸡油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.27 鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、香菇提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 花椒提取物应符合GB 29938的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。
- 2.1.32 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.33 浓缩果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.34 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.35 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.36 芝麻、花生应符合GB 19300的规定。
- 2.1.37 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.38 酸水解大豆蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.40 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.48 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.50 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.52 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.53 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.56 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.58 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720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 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.61 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.67 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.68 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.70 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.72 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. 73山梨糖醇应符合GB 1886. 187的规定。
- 2. 1. 74 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2. 1. 75 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 76 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2. 1. 77 红曲红应符合GB 1886. 181的规定。
- 2. 1. 78 赤藓红应符合GB 17512. 1的规定。
- 2. 1. 79 辣椒红应符合GB 1886. 34的规定。
- 2. 1. 80 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2. 1. 81 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2. 1. 82 姜黄素应符合 GB 1886. 76 的规定。
- 2. 1. 83 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 84 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 85 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味
性状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总酸(以乙酸计), g/100g	>	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	GB 5009. 12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	GB 5009. 11
甲基汞 [°] (以 Hg 计), mg/kg	≤	GB 5009. 17
山梨酸钾 [°] (以山梨酸计), g/kg	≤	GB 5009. 28
苯甲酸钠 [°] (以苯甲酸计), g/kg	≤	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 [°] (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	GB 5009. 121

乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤	20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度(20℃), %vol		1~10 (仅适用于料酒调味汁检测)	GB 5009.225
氨基酸态氮(以氮计) ^f , g/L	≥	0.05	GB 5009.235
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验； d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验； f 仅适用于以酿造酱油为主料的产品检验； 同一功能的食品添加剂(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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
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
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 FFF 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。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、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、大豆膳食纤维、麦芽糊精、食用盐、香辛料（花椒、藤椒、麻椒、黑胡椒、辣椒、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、月桂叶、桂皮、孜然、姜、香菜、香葱、大蒜、洋葱中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用酒精、调味料酒、黄酒、花雕酒（绍兴黄酒）、米酒中的几种为主要原料，添加或不添加食用鸡油、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、香菇提取物、花椒提取物、酵母抽提物、蜂蜜、蚝汁、腐乳、浓缩果蔬汁、椰子粉、芥末籽（粉碎）、芝麻、花生、海藻糖、酸水解大豆蛋白液、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、D-异抗坏血酸钠、维生素E、磷脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、赤藓红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、过滤或不过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的液体复合调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》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D-异抗坏血酸钠、维生素E作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省泽源食品科技有限公司