



411242S-2024



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0007S-2024

液态复合调味料

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

河南高泰食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：严鑫。

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、冰糖、绵白糖、红糖、蜂蜜、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芥末酱、沙拉酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、酸水解植物蛋白调味液、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以虾油、蛋黄酱、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、混合搅拌或混合熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原辅料及食用方式的不同，产品分类为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 番茄酱、芥末酱、沙拉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.27 姜、大葱、洋葱、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.30 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.31 虾油、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.33 鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏应符合 NY/T 2778 的规定。

- 2.1.34冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.41羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.47谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.48甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.49 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.50乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.515'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.56焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.59赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.62天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.63栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.64柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.65食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

- 2.1.67八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.68辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.69洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.70甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.71环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.72三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.74阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.75山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.76苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.77脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.78乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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，置于无色透明烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^c 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263

^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^b 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品; c 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。 注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食类产品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	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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、蜂蜜、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芥末酱、沙拉酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、酸水解植物蛋白调味液、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以虾油、蛋黄酱、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、混合搅拌或混合熬制、灌装、包装加工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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

河南高泰食品有限公司