



411466S-2024



郑州荣东翁食品有限公司企业标准

Q/ZRDW 0001S-2024

液态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

郑州荣东翁食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州荣东翁食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓雅。

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、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、料酒、食用酒精、黄酒、清酒（发酵酒）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、畜、禽骨（肉）汁【鲜（冻）猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种，经熬煮、取汁】、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜汁中的几种为原料，添加或不添加味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、芝麻、花生仁、豌豆、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、黄豆酱、酿造酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、番茄粉、咖喱粉、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、大豆磷脂、香辛料及料粉【辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、小茴香粉、肉桂粉、丁香粉、孜然粉、八角粉、胡椒粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拨、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香菜兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合搅拌、加热杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：如：红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、醋味调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁等。

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 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 食用酒精 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 清酒（发酵酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 酸水解植物蛋白调味液 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜、禽骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 浓缩果汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 芝麻、花生仁、豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.28 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.33 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

- 2.1.34 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 姜汁、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉牛肉粉调味料、海鲜酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.45 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.56 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.63 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.64 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.65 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.66 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.71 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.78 甘氨酸(氨基乙酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.79 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.80 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.81 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.87 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.88 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.90 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.91 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.92 食品用香精应符合 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
状态	液态	取适量样品，置于洁净透明烧杯
色泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 22.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^a （以氮计）， g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
总酸 ^b （以乙酸计）， g/100mL	≥ 0.5	GB/T 5009.41 或GB 12456
酒精度 ^c （20℃）， %vol	0.5-15	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d ， g/kg	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
环己基氨基磺酸钠 ^d （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^d ， g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^d （又名蔗糖素）， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^d ， g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^d ， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^d ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^d ， g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^d ， g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^d ， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
3-氯-1,2 丙二醇 ^e ， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^f ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅适用于以酿造酱油为主料产品；

b仅适用于醋味调味汁、酸味调味汁；

c仅适用于料酒调味汁；

d仅适用于添加该添加剂的产品；

e仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；

f仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

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 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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；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、食用盐。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、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、料酒、食用酒精、黄酒、清酒（发酵酒）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、畜、禽骨（肉）汁【鲜（冻）猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种，经熬煮、取汁】、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜汁中的几种为原料，添加或不添加味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、芝麻、花生仁、豌豆、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、黄豆酱、酿造酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、番茄粉、咖喱粉、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、大豆磷脂、香辛料及料粉【辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、小茴香粉、肉桂粉、丁香粉、孜然粉、八角粉、胡椒粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拨、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香菜兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合搅拌、加热杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

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》制定本企业标准，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。

郑州荣东翁食品有限公司