



413036S-2025



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0001S-2025

香辛料调味汁

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NFY 0001S-2023.

H N
Q B

香辛料调味汁

1 范围

本标准规定了香辛料调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、茺蓂、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拨、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、当归、葛缕子、姜黄、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加可食用植物【白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、甜叶菊、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、罗汉果、鱼腥草、茯苓、桑叶、山药、山楂、香菇、羊肚菌、松茸、姬松茸、松蘑、牛肝菌、鸡油菌、大球盖菇、黑豆（含黑豆皮）、荞麦、黑苦荞】中的一种或几种，经挑拣、清洗、水煮抽提后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、食用酒精、食醋、酱油、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、黄酒、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、酵母抽提物、魔芋粉、酶解大豆蛋白调味液、水解动物蛋白调味粉（外购）、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、萝卜红、甜菜红、食品用香精、食品用香精（含 DL-丙氨酸、L-丙氨酸、L-半胱氨酸、L-蛋氨酸、肉桂醛、辣椒油树脂中的一种或几种）、食用香料（桔茗醛、己酸乙酯、辛酸乙酯、乳酸乙酯、丁酸乙酯、2、3、5-三甲基吡嗪、2-乙基-5-甲基吡嗪、2,3-二甲基吡嗪、2,3,5,6-四甲基吡嗪、2-乙酰基吡嗪、反-2-己烯醛、2-乙酰基噻唑、5-甲基糠醛、1-辛烯-3-醇，1-辛烯-3-酮、丁酸、辛酸、芳樟醇）中的一种或几种，经混合（调配）、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装工序加工成的包含两种或两种以上调味料的非即食香辛料调味汁（液态复合调味料）。

根据使用的原料和产品的风味不同，分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、橘皮（陈皮）、罗汉果、鱼腥草、茯苓、桑叶、山药、山楂应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.4 甜叶菊应干净清洁、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.6 香菇、羊肚菌、松茸、姬松茸、松蘑、牛肝菌、鸡油菌、大球盖菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 黑豆（含黑豆皮）、荞麦、黑苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 酶解大豆蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 甘草酸一钾应符合 GB1886.240 的规定。

- 2.1.28 甘草酸三钾应符合 GB1886.241 的规定。
- 2.1.29 水解动物蛋白调味粉应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.30 甘草酸铵应符合 GB1886.242 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.50 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.53 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 食用香料应符合 GB 29938 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，允许有少量聚集物或沉淀物	将适量样品置于白色干净瓷盘中，在自然光下目测观察其色泽、性状和杂质，用口尝、嗅闻的方法对其气味和滋味进行检测
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐（以NaCl计），g/100g（仅限加盐香辛料调味汁产品）	≤ 35.0	GB 5009.44
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		
^a 限于添加该食品添加剂的产品检验；		

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、荜萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、当归、葛缕子、姜黄、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加可食用植物【白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、甜叶菊、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、罗汉果、鱼腥草、茯苓、桑叶、山药、山楂、香菇、羊肚菌、松茸、姬松茸、松蘑、牛肝菌、鸡油菌、大球盖菇、黑豆（含黑豆皮）、荞麦、黑苦荞】中的一种或几种，经挑拣、清洗、水煮抽提后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、食用酒精、食醋、酱油、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、黄酒、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、酵母抽提物、魔芋粉、酶解大豆蛋白调味液、水解动物蛋白调味粉（外购）、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、萝卜红、甜菜红、食品用香精、食品用香精（含 DL-丙氨酸、L-丙氨酸、L-半胱氨酸、L-蛋氨酸、肉桂醛、辣椒油树脂中的一种或几种）、食用香料（桔茗醛、己酸乙酯、辛酸乙酯、乳酸乙酯、丁酸乙酯、2、3、5-三甲基吡嗪、2-乙基-5-甲基吡嗪、2,3-二甲基吡嗪、2,3,5,6-四甲基吡嗪、2-乙酰基吡嗪、反-2-己烯醛、2-乙酰基噻唑、5-甲基糠醛、1-辛烯-3-醇，1-辛烯-3-酮、丁酸、辛酸、芳樟醇）中的一种或几种，经混合（调配）、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装工序加工成的包含两种或两种以上调味料的非即食香辛料调味汁（液态复合调味料）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订了本企业标准，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。

南阳市丰圆食品有限公司