



413147S-2025



河南妙味坊食品有限公司企业标准

Q/HMWF 0005S-2025

液态复合调味料

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南妙味坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙味坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋丽敏。

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。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芥末粉、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经调配混合、熬制或不熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料（包括即食和非即食）。

根据原料不同可将产品分为不同种类：酸味复合液体调味料、咸味复合液体调味料、香辣味复合液体调味料、海鲜味复合液体调味料、料酒复合调味料、酸味汁、香辣汁、酸辣调味汁、油醋汁、味极鲜调味汁、复合风味调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应具有的颜色	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,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	≤ 15	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于原料中添加该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (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

即食的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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芥末粉、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经调配混合、熬制或不熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料（包括即食和非即食）。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》要求制订本企业标准，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。

河南妙味坊食品有限公司