



413566S-2025



舞阳县丁国华食品有限公司企业标准

Q/WDS 0002S-2025

# 液态复合调味料

2025-12-12 发布

2025-12-12 实施

舞阳县丁国华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由舞阳县丁国华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁浩洋。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酿造食醋、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆中的几种为原料，添加或不添加鸡精调味料、鸡粉调味料、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、黄原胶、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、复合调味料、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、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、熬制杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

根据添加原辅料不同，可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 甘氨酸(氨基乙酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.22 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.23 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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，允许有悬浮物或底部有少量沉淀物存在	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具产品应有的气味，无异味	
滋味	具产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计)/(g/100g) ≤	26.0	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 <sup>b</sup> （以山梨酸计）/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计）/(g/kg) ≤	0.5	GB 5009.121
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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	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 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。

## 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、大肠菌群。

型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以酿造食醋、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆中的几种为原料，添加或不添加鸡精调味料、鸡粉调味料、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、黄原胶、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、复合调味料、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、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、熬制杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的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》及相关标准的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。

舞阳县丁国华食品有限公司