



413728S-2025

河南和寨食品制造有限公司企业标准

Q/HHZ 0003S-2025

液态复合调味料

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南和寨食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由河南和寨食品制造有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南和寨食品制造有限公司共同起草。

本标准主要起草人：冯玉龙、李静、陈文钊。

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、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、郫县豆酱、番茄酱、辣椒酱、酿造酱（甜面酱、黄豆酱、蚕豆酱中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、白酒、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、食用葡萄糖、酸水解大豆蛋白调味液、鸡全蛋粉、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、麦芽糊精、焦糖色、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、食品用香精、食品用香料、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三氯蔗糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲米、柠檬黄、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的液体复合调味料（包括即食和非即食）。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：即食型液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡肉膏、鸡骨汤膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.7 郫县豆酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.10 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.43 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.54 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.58 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.59 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.66 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.68 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.70 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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	液态或浑浊液态	取样品置于洁净的烧杯中，在自然

色 泽	具有本品应具有的色泽	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。
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原料物质沉淀	

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/100mL	≤ 16	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	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009. 35
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 191

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品; b 指标仅适于原料中添加酸水解大豆蛋白调味液的产品

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽的着色剂)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 微生物限量

即食型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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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 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。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、酿造酱（甜面酱、黄豆酱、蚕豆酱中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、白酒、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、食用葡萄糖、酸水解大豆蛋白调味液、鸡全蛋粉、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、麦芽糊精、焦糖色、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、食品用香精、食品用香料、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三氯蔗糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲米、柠檬黄、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的液体复合调味料（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。

河南和寨食品制造有限公司