



413792S-2025

## 河南汇洋健康科技有限公司企业标准

Q/HHY 0001S-2025

# 液态复合调味料

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南汇洋健康科技有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南汇洋健康科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：王朝阳。

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。

本标准适用于以饮用水、酿造酱油、酿造食醋、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋中的一种或几种）、黄酒、姜汁、食用酒精、调味料酒、蚝汁、蒸鱼豉油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、浓缩果汁/果浆（柠檬、苹果、桔汁、西柚、蜜桃、红枣、葡萄汁、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、山楂、酸梅、橙、黑加仑、荔枝、沙棘、石榴、樱桃、草莓、桑椹、香蕉、猕猴桃、百香果浆、椰子、海棠、凤梨中的一种或几种）、苹果醋、果酱、果葡糖浆、麦芽糖浆、芥末油、辣椒油、花椒油、葱油、蚝油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、沙拉汁中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、木糖醇、麦芽糖醇、黑糖、方糖、赤砂糖、麦芽糖浆、低聚果糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鱼露、鸡粉调味料、鸡精调味料、味精、本味淋（液态复合调味料）、香辛料及其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拔、香茅、枫茅、阿魏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄】、调味汁（液态复合调味料）、芝麻、花生、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及以下）、玛咖粉、茉莉花、桂花、冬瓜、大麦、苦荞麦、树莓（覆盆子）、马齿苋、冬瓜、枳椇子、阿胶、姜（生姜、干姜）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑葚、菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、山药、山楂、乌梅、木瓜、酸枣仁、蒲公英、梔子、芡实、薄荷、茯苓、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、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、银耳、燕窝制品、松露（黑松露、白松露）、玫瑰茄（洛神花）、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、西米中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、冰乙酸（冰醋酸）、磷脂、食用色素（焦糖色、辣椒红、红曲红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素中的一种或几种）、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨糖醇液、赤藓糖醇、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经原料预处理、配料、搅拌、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.12 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.15 芥末油、辣椒油、花椒油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T3220 的规定。
- 2.1.19 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 绵白糖 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.29 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。

- 2.1.30 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 沙拉汁、本味淋（液态复合调味料）、调味汁（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.41 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.45 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.46 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.47 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.48 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.52 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.60 黑糖应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
- 2.1.61 方糖应符合 GB/T 35888、GB 13104 的规定。

- 2.1.62 赤砂糖应符合 GB/T 35884、GB 13104 的规定。
- 2.1.63 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.64 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.65 重瓣红玫瑰应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（卫生部公告 2010 年第3号）的规定。
- 2.1.66 人参（人工种植 5 年及以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.67 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.68 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.69 枳椇子、阿胶、姜（生姜、干姜）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑葚、菊花、决明子、荷叶、胖大海、山药、山楂、乌梅、木瓜、酸枣仁、蒲公英、梔子、芡实、薄荷、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.70 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 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号)的规定。
- 2.1.71 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.72 燕窝制品应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.73 松露（黑松露、白松露）应符合GB/T 39923 的规定。
- 2.1.74 玫瑰茄（洛神花）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第 17 号）的规定。
- 2.1.75 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.76 树莓（覆盆子）、黄秋葵干、马齿苋、冬瓜应清洁、卫生、无污染、无变质、无杂质。
- 2.1.77 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.78 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.79 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.80 茉莉花、桂花应符合NY/T 1506 的规定。
- 2.1.81 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.82 香辛料及其粉应符合 GB/T15691 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	液体	取样品适量，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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), %	≤ 18.0	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜蜜素 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计) , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计) , g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
酒精度 <sup>c</sup> , %vol	1-10	GB 5009.225
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

- a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；
- b 仅适用于添加山楂浓浆或浓缩山楂汁、苹果浓浆或浓缩苹果汁、苹果醋的产品。
- c 仅适用于以食用酒精、米酒、黄酒、料酒为主料的产品。
- d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

## 2.4 微生物限量

即食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“及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

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，食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以饮用水、酿造酱油、酿造食醋、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋中的一种或几种）、黄酒、姜汁、食用酒精、调味料酒、蚝汁、蒸鱼豉油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、浓缩果汁/果浆（柠檬、苹果、桔汁、西柚、蜜桃、红枣、葡萄汁、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、山楂、酸梅、橙、黑加仑、荔枝、沙棘、石榴、樱桃、草莓、桑椹、香蕉、猕猴桃、百香果浆、椰子、海棠、凤梨中的一种或几种）、苹果醋、果酱、果葡糖浆、麦芽糖浆、芥末油、辣椒油、花椒油、葱油、蚝油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、沙拉汁中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、木糖醇、麦芽糖醇、黑糖、方糖、赤砂糖、麦芽糖浆、低聚果糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鱼露、鸡粉调味料、鸡精调味料、味精、本味淋（液态复合调味料）、香辛料及其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶(月桂叶)、迷迭香、百里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拔、香茅、枫茅、阿魏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄】、调味汁（液态复合调味料）、芝麻、花生、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及以下）、玛咖粉、茉莉花、桂花、冬瓜、大麦、苦荞麦、树莓（覆盆子）、马齿苋、冬瓜、枳椇子、阿胶、姜（生姜、干姜）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑葚、菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、山药、山楂、乌梅、木瓜、酸枣仁、蒲公英、梔子、芡实、薄荷、茯苓、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、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、银耳、燕窝制品、松露（黑松露、白松露）、玫瑰茄（洛神花）、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、西米中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、冰乙酸（冰醋酸）、磷脂、食用色素（焦糖色、辣椒红、红曲红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素中的一种或几种）、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨糖醇液、赤藓糖醇、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、环己

基氨基磺酸钠(甜蜜素)、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经原料预处理、配料、搅拌、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或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，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。



河南汇洋健康科技有限公司