



413475S-2025



新赢世（商丘）食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2025

# 液态复合调味料

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

新赢世（商丘）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新赢世（商丘）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢盖。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）（经熬煮、取汁）、黄豆酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、酸黄瓜罐头、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡粉调味料、排骨粉调味料、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、郫县豆瓣、甜面酱、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、番茄酱罐头、鱼露、豆豉、蚝油、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、白砂糖、麦芽糖浆、大豆膳食纤维、鳀鱼粉、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、鳀鱼汁（水、食用酒精、鳀鱼粉、食用盐）、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、奇亚籽、香菇、平菇、梅干菜、胡萝卜、南瓜、莴笋、花生、芝麻、黄豆、调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、芥末（粉碎）、干贝、虾皮、腐乳、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用玉米淀粉、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、胭脂虫红、赤藓红、辣椒红、栀子黄、姜黄、日落黄、姜黄素、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精、木糖醇、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的包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。

## 2 要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 酸黄瓜罐头应符合 QB/T 4625 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.21 猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 的规定。
- 2.1.26 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.29 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.30 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.39 鲣鱼粉、鲣鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、

洋葱、草果】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.41 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。

2.1.42 奇亚籽应符合原国家卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.43 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.44 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.45 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.46 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.47 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。

2.1.48 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.49 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.50 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.51 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.52 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.53 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.54 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.55 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.56 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.57 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.58 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.59 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.60 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.61 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

2.1.62 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.63 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.64 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.65 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.66 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.67 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.69 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.70 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.71 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.72 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.73 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.76 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.77 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.79 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.80 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.81 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.82 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.83 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.84 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.87 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.89 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.90 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.91 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.92 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.93 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.94 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.95 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.96 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.97 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.98 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.99 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.100 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.101 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.102 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.103 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.101 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.104 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.105 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.116 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.107 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.108 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.109 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.110  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.101 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.112 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.113 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.114 葱应符合 NY/T 744 的规定。

### 3.2 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 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1(鱼类调味料)	GB 5009.15
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
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
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890

$\beta$ -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
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.288
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <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
磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;</p> <p>b 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;</p> <p>c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;</p> <p>d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验;</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 微生物限量

水产调味品、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 <sup>a</sup> 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 中平板计数法
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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 仅适用于添加牛肉制品的产品检验;</p>					

c 仅适用于添加肉制品的产品检验；

d 仅适用于水产调味品的产品检验

## 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，药食同源原料、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 出厂检验

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）（经熬煮、取汁）、黄豆酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、酸黄瓜罐头、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡粉调味料、排骨粉调味料、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、郫县豆瓣、甜面酱、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、番茄酱罐头、鱼露、豆豉、蚝油、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、白砂糖、麦芽糖浆、大豆膳食纤维、鳀鱼粉、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、鳀鱼汁（水、食用酒精、鳀鱼粉、食用盐）、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、奇亚籽、香菇、平菇、梅干菜、胡萝卜、南瓜、莴笋、花生、芝麻、黄豆、调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、芥末（粉碎）、干贝、虾皮、腐乳、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用玉米淀粉、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、胭脂虫红、赤藓红、辣椒红、栀子黄、姜黄、日落黄、姜黄素、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精、木糖醇、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的包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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、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。

新赢世（商丘）食品有限公司