



410034S-2025

河南酱酱好食品有限公司企业标准

Q/HJH 0002S-2025

# 液态复合调味料

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南酱酱好食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南酱酱好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王明。

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食醋、生活饮用水、香辛料调味液【以香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、脱水葱、芥末、芝麻、当归中的一种或几种）为原料，加水熬煮、去除料包加工而成】、调味液【以海带、鲣鱼干、鱿鱼干、干制食用菌（香菇、平菇、木耳、双孢菇、金针菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种）、水果（桃、柠檬、西瓜、苹果、山楂、梨、榴莲、柚子中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加水熬煮、去除料包加工而成】、鲜松茸鲜调味料（食用盐、玉米发酵粉、乳糖、大米、淀粉、干松茸、脱水蘑菇、蘑菇粉、干香菇、干杏鲍菇）、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、食用酒精、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、果葡糖浆、食用葡萄糖、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）、浓缩果蔬汁（苹果汁、柠檬汁、桃汁、番茄汁、胡萝卜汁、梨汁、西瓜汁、椰汁、木瓜汁、橙汁、山楂汁中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、焦糖色、食品用香精、食品用香料（香叶醇）、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、三氯蔗糖、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）、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、 $\beta$ -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、加热熬煮或不熬煮、灌装等工艺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 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 海带应符合 GB 20554 的规定。
- 2.1.5 鲣鱼干、鱿鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 干制食用菌干应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 水果应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 鲜松茸鲜调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.12 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 食用酒精应符合 GB 31640 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 食品用香料（香叶醇）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.43 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.49 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.52  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 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	具有本品应具有色泽	
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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
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 指标仅限于添加山楂、苹果、山楂汁、苹果汁的产品;			
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 <sup>a</sup> 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

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食醋、生活饮用水、香辛料调味液【以香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、脱水葱、芥末、芝麻、当归中的一种或几种）为原料，加水熬煮、去除料包加工而成】、调味液【以海带、鲣鱼干、鱿鱼干、干制食用菌（香菇、平菇、木耳、双孢菇、金针菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种）、水果（桃、柠檬、西瓜、苹果、山楂、梨、榴莲、柚子中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加水熬煮、去除料包加工而成】、鲜松茸鲜调味料（食用盐、玉米发酵粉、乳糖、大米、淀粉、干松茸、脱水蘑菇、蘑菇粉、干香菇、干杏鲍菇）、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、食用酒精、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、果葡糖浆、食用葡萄糖、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）、浓缩果蔬汁（苹果汁、柠檬汁、桃汁、番茄汁、胡萝卜汁、梨汁、西瓜汁、椰汁、木瓜汁、橙汁、山楂汁中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、焦糖色、食品用香精、食品用香料（香叶醇）、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、三氯蔗糖、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）、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、 $\beta$ -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、加热熬煮或不熬煮、灌装等工艺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）。

本标准不包含水产调味品。

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。

河南酱酱好食品有限公司