



410121S-2025



河南莽香厨食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0003S-2025

# 液态复合调味料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

河南莽香厨食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南莽香厨食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丛丛。

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、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、料酒、食用酒精、黄酒、清酒（发酵酒）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、畜、禽骨（肉）汁【鲜（冻）牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种，经熬煮、取汁】、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜汁中的几种为主要原料，添加或不添加味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、芝麻、花生仁、豌豆、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、黄豆酱、酿造酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、番茄粉、咖喱粉、鳀鱼风味调味料、鳀鱼粉牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、大豆磷脂、香辛料及料粉【辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、小茴香粉、肉桂粉、丁香粉、孜然粉、八角粉、胡椒粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拔、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香菜兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、莞荑、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合搅拌、加热杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原辅料和食用方式不同，可以分为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 食用酒精 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 清酒（发酵酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 酸水解植物蛋白调味液 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜、禽骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 浓缩果汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 芝麻、花生仁、豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.28 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.33 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

- 2.1.34 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 姜汁、鲑鱼风味调味料、鲑鱼粉牛肉粉调味料、海鲜酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.45 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.56 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.63 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.64 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.65 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.66  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.71 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.78 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.79 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.80 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.81 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.82 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.87 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.88 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.90 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.91 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.92 食品用香精应符合 GB 30616 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	取出样品一份, 置于洁净透明烧杯,
色 泽	具有该产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并

气、滋味	具有该产品应有气、滋味，无异味	检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤	25	GB 5009.44
氨基酸态氮 <sup>a</sup> (以氮计), g/L	≥	0.02	GB 5009.235
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
姜黄素 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤	10	GB 5009.277
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 <sup>c</sup> , g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>c</sup> (又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注 1: a 仅适用于以酿造酱油为主料产品;

b 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

c 仅适用于添加该添加剂的产品;

同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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;

d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验;

e 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验。

注 2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

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; 农药最大残留限量应符合 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、食用盐、菌落总数【仅限即食类产品】、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、料酒、食用酒精、黄酒、清酒（发酵酒）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、畜、禽骨（肉）汁【鲜（冻）牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种，经熬煮、取汁】、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜汁中的几种为主要原料，添加或不添加味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、芝麻、花生仁、豌豆、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、黄豆酱、酿造酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、番茄粉、咖喱粉、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、大豆磷脂、香辛料及料粉【辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、小茴香粉、肉桂粉、丁香粉、孜然粉、八角粉、胡椒粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拔、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香茅兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、莞荑、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、β-胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合搅拌、加热杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

执行本标准生产的产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。