



410524S-2025



河南省荣德食品有限公司企业标准

Q/RDS 0001S-2025

液体复合调味料

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

河南省荣德食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省荣德食品有限公司提出。

本标准由河南省荣德食品有限公司起草。

本标准起草人：朱利涛 杨顶阵 严空军

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料产品的要求、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、蚝汁、蚝油、料酒、食用酒精、黄酒、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、食用调和油、菜籽油中的一种或多种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、鲜（冻）螺蛳肉、鲜（冻）畜禽肉[猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种（经预处理）]、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁、姜汁中的一种或多种）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、花生仁、豌豆、黑胡椒、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、黄豆酱、酿造酱、辣椒酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍韭花、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或多种）、虾皮、咖喱粉、大豆磷脂、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香早芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花中的一种或多种（经预处理）]、辅药食同源食品[地黄、山药、怀菊花、山楂、白芷、白果、紫苏、桂圆、枸杞子、栀子、紫苏籽、橘皮（陈皮）、肉桂、罗汉果、大枣、黑胡椒、藿香、黄芥子中的一种或多种（经预处理）]、食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种或多种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、苯甲酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、赤藓红、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、红曲米、红曲红、琥珀酸二钠、黄原胶、姜黄素、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、麦芽糖醇、柠檬黄、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、日落黄、乳酸、乳酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、双乙酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、脱氢乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、栀子黄、乙基麦芽酚中的一种或多种]、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香

精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精、香菇香精、木姜精油中的一种或多种），经煮制、调配、过滤、包装制成的含两种以上调味料的液体复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 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 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.14 食用调和油应符合 GB 2716 和 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 或 DBS 50/024 的规定。
- 2.1.17 藤椒油、花椒油应符合 DBS 50/024 的规定。
- 2.1.18 螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.19 猪肉、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.21 浓缩果蔬汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁、姜汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 绵白糖应符合 GB 13104 和 GB/T 1445 的规定。
- 2.1.26 赤砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.27 黑糖应符合 GB 13104 和 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。

- 2.1.29 花生仁应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.30 豌豆应符合 GB 19300 和 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.31 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.32 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.33 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.34 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.36 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.37 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.38 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.39 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.40 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.41 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.42 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.43 香辛料（大清桂、龙蒿、阴香、葛缕子、茺蓂、香豆蔻、白欧芥、木姜子、阿魏、砂仁、韭葱、高良姜、荜拨、黑芥子、调料九里香、山奈、甘牛至、香早芹、菖蒲、枫茅、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、姜黄、蒙百里香）应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.45 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.46 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.47 小茴香应符合 GH/T 1439 的规定。
- 2.1.48 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 2.1.49 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.50 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.51 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.52 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.53 芫荽、香菜籽应符合 DB45/T 280 的规定。
- 2.1.54 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.55 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.56 大蒜应符合 NY/T 1791 或 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.57 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.58 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.59 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.60 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.61 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.62 香茅应符合 GH/T 1283 的规定。
- 2.1.63 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.64 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.65 辣根应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.66 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.67 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.68 石榴应符合 LY/T 2135 的规定。
- 2.1.69 香椿应符合 DB37/T 3951 的规定。
- 2.1.70 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.71 芒果应符合 NY/T 3011 的规定。
- 2.1.72 杨桃应符合 NY/T 488 的规定。
- 2.1.73 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 2.1.74 刺柏应符合 GB/T 32728 的规定。
- 2.1.75 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.76 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.77 草果应符合 GH/T 1366 的规定。
- 2.1.78 香荚兰应符合 GB/T 22268 的规定。
- 2.1.79 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.80 留兰香应符合 GB/T 34260 和 GB/T 34259 的规定。
- 2.1.81 当归应符合 DBS62/ 001 的规定。
- 2.1.82 藏红花应符合 GB/T 22324.1 的规定。
- 2.1.83 药食同源食品[紫苏、紫苏籽、栀子、橘皮（陈皮）、藿香、黄芥子]应符合 《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.84 地黄应符合 GB/T 20350 的规定。
- 2.1.85 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.86 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.87 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.88 白芷应符合 DB41/T 2284 的规定。
- 2.1.89 白果应符合 GB/T 21142 的规定。
- 2.1.90 桂圆应符合 DBS45/ 008 的规定。
- 2.1.91 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.92 肉桂应符合 GB/T 42780 的规定。
- 2.1.93 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.94 大枣应符合 GB/T 5835 和 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.95 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.96 食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.97 酵母抽提物应符合 GB 31639 和 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.98 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.99 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.100 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.101 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.102 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.103 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.104 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.105 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.106 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.107 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.108 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.109 氨基乙酸（甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.110 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.111 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.112 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.113 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.114 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.115 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.116 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.117 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.118 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.119 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.120 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.121 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.122 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.123 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.124 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.125 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.126 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.127 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.128 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.129 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.130 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.131 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.132 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.133 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.134 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.135 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.136 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.137 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.138 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.139 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.140 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.141 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	呈液体（汤状、汁状），允许有少量沉淀物	取适量被测样品置无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

°β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
°阿斯巴甜, g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
°苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
°赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
°姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
°柠檬黄, g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
°日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
°三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
°山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
°双乙酸钠, g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
°环己氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
°脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
°栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<p>* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 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;</p> <p>b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验;</p> <p>c 仅适用于添加该添加剂的产品检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB2760 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

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于添加螺蛳肉的产品。</p> <p>n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。</p>					

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；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群指标。型式检验应符合国家相关规定。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝汁、蚝油、料酒、食用酒精、黄酒、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、食用调和油、菜籽油中的一种或多种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、鲜（冻）螺蛳肉、鲜（冻）畜禽肉[猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种（经预处理）]、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁、姜汁中的一种或多种）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、花生仁、豌豆、黑胡椒、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、黄豆酱、酿造酱、辣椒酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍韭花、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或多种）、虾皮、咖喱粉、大豆磷脂、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香早芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花中的一种或多种（经预处理）]、辅药食同源食品[地黄、山药、怀菊花、山楂、白芷、白果、紫苏、桂圆、枸杞子、栀子、紫苏籽、橘皮（陈皮）、肉桂、罗汉果、大枣、黑胡椒、藿香、黄芥子中的一种或多种（经预处理）]、食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种或多种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、苯甲酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、赤藓红、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、红曲米、红曲红、琥珀酸二钠、黄原胶、姜黄素、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、麦芽糖醇、柠檬黄、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、日落黄、乳酸、乳酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、双乙酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、脱氢乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、栀子黄、乙基麦芽酚中的一种或多种]、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精、香菇香精、木姜精油中的一种或多种），经煮制、调配、过滤、包装制成的含两种以上调味料的液体复合调味料。

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《GB31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料》制订本标准，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。