



410845S-2025



南阳鼎味食品有限公司企业标准

Q/NDS 0002S-2025

# 液态复合调味料

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

南阳鼎味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳鼎味食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳鼎味食品有限公司。

本标准主要起草人：王鹏、丁婉。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、生姜、食用盐、鸡精调味料、香辛料【八角、小茴香、香叶（月桂叶）、草果、丁香中的一种或几种】中的多种为原料、添加谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、清洗（香辛料、生姜）、熬煮、过滤（或捞取）、包装而制成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类液态复合调味料。

根据原料不同，可以分为类别：即食类产品和非即食类产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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，允许有沉淀	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味、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	≤ 20.0	GB 5009.44

无机砷（以 As 计） <sup>d</sup> ，mg/kg 阿	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121

注 1：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；同一功能食品添加剂（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。

注 2：检测无机砷时可先测定其总砷，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。

## 2.4 微生物限量

即食类液态复合调味料的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 <sup>b</sup> ，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 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

## 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

液态复合调味料是以生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、生姜、食用盐、鸡精调味料、香辛料【八角、小茴香、香叶（月桂叶）、草果、丁香中的一种或几种】中的多种为原料、添加谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、清洗（香辛料、生姜）、熬煮、过滤（或捞取）、包装而制成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类液态复合调味料。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。

H N

南阳鼎味食品有限公司

Q B