



410690S-2025



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0006S-2025

液态复合调味料

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

漯河新大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘青义。

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、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、骨素、（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜、南瓜、金瓜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆/粉、食用酒精中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、复合调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、红曲黄色素、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.4 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.5 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。

- 2.1.6植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9调味油应符合 NY/T 2111 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鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13黄酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.18食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.19干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.22香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23葱酥、大蒜酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.24味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28小米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.325'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.335'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.345'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.36辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.39柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.45DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.49乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.52海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.53羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.60山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62食用香精应符合 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，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
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 20	GB 5009.256
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； ^b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品； ^c 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 同一功能食品添加剂（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。		

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 ^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	100	1000	GB 4789. 10
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 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, 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(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。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、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、骨素、（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜、南瓜、金瓜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆/粉、食用酒精中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、复合调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、红曲黄色素、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的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》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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河新大厨食品有限公司