



411119S-2025



河南君子诚食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

# 液态复合调味料

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

河南君子诚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南君子诚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘紫薇、张清江。

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、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、酸黄瓜、酸菜、腌辣椒、小米辣、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、本味淋、蚝汁、蚝油、鱼露、豆豉、食用盐、大豆膳食纤维粉、鲣鱼汁、鲣鱼粉、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜籽、丁香、山奈、砂仁、当归、孜然、月桂叶、桂皮、肉桂、甘草中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、奇亚籽、松茸、花生、芝麻、黄豆、调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩果蔬汁（番茄汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）、干贝、虾皮、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、腐乳、芥末籽（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、焦糖色、日落黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、柠檬黄、赤藓红、红曲红、胭脂虫红、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精、辣椒油树脂、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的液态复合调味料。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类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生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2酿造酱油应符合GB/T 18186 和 GB 2717的规定。
- 2.1.3酿造食醋应符合GB 2719 的规定。
- 2.1.4黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.9芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10番茄酱应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.11酸黄瓜应符合 QB/T 46255 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.12腌辣椒、小米辣、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.17麦芽糖浆应符合GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.20芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24食用动物油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.25鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.28海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.29牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.30鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、本味淋、葱汁、蒜汁、姜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.32蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

- 2.1.33 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.34 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 鲣鱼汁、鲣鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。
- 2.1.40 奇亚籽应符合原国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.41 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.42 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.46 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.47 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.48 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.49 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.50 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.51 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.52 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.53 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.55 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.56 芥末籽（粉碎）应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.57 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.58 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.60 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.64 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.66 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.68 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.69 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.70 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.71 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.72 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.73 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.74 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.75 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.76 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.79 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.80 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.81 维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.82 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.83 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。
- 2.1.84 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.85 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.86 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.87 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。
- 2.1.88 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.89 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.90 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.91 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.92 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.93 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.94 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.95 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.96 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 2.1.97 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.98 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

- 2.1.99 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.100 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.101 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.102 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.103 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.104 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.105 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.106 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.107  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.108 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.109 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.110 食用香料应符合GB 29938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	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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/100mL	≤ 25	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	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.288
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SY/T 3854
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
酸价 (以脂肪计) (KOH) <sup>b</sup> , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	20	GB 5009.185

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;

c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验;

d 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品检验;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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。

## 2.4 微生物限量

水产调味品、即食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>1</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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/mL	5	1	100	1000	GB 4789.7

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 仅适用于水产调味品的产品检测。

## 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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。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、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、酸黄瓜、酸菜、腌辣椒、小米辣、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、本味淋、蚝汁、蚝油、鱼露、豆豉、食用盐、大豆膳食纤维粉、鲣鱼汁、鲣鱼粉、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜籽、丁香、山奈、砂仁、当归、孜然、月桂叶、桂皮、肉桂、甘草中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、奇亚籽、松茸、花生、芝麻、黄豆、调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩果蔬汁（番茄汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）、干贝、虾皮、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、腐乳、芥末籽（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、焦糖色、日落黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、柠檬黄、赤藓红、红曲红、胭脂虫红、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精、辣椒油树脂、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的液态复合调味料。

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》制定本企业标准，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。