



411929S-2025



河南酱工坊食品有限公司企业标准

Q/JGFS 0003S-2025

# 液态复合调味料

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南酱工坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南酱工坊食品有限公司提出。

本标准由河南酱工坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘思民。

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、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、蚝油、米酒、黄酒、料酒中一种或几种为原料，加入番茄酱、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、海鲜汁、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、水解植物（大豆）蛋白、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、羟丙基淀粉、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬黄、日落黄、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、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 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.6 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.15白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.18芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19海鲜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.255'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.30羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.31羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.36柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.39 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41辣椒红应符合 GB 1886.34 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山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52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 体	取样品适量，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
氨基酸态氮（以氮计） <sup>a</sup> ，g/100mL	≥ 0.01	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） <sup>b</sup> ，g/100mL	≥ 2.5	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 22	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>c</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>c</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>c</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
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
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度 <sup>e</sup> , %vol		1-10	GB 5009.225
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p><sup>a</sup>仅适用于以酱油、蒸鱼豉油为主料的产品；</p> <p><sup>b</sup>仅适用于以食醋为主料的产品；</p> <p><sup>c</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p><sup>d</sup>仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白的产品。</p> <p><sup>e</sup>仅适用于以食用酒精、米酒、黄酒、料酒为主料的产品。</p> <p>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。</p>			

## 2.4 微生物限量

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>4</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
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

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、氨基酸态氮（仅限有此指标项的产品）、总酸（仅限有此指标项的产品）、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、蚝油、米酒、黄酒、料酒中一种或几种为原料，加入番茄酱、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、海鲜汁、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、水解植物（大豆）蛋白、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、羟丙基淀粉、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、赤藓红、β-胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、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》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。

河南酱工坊食品有限公司