



412198S-2025

河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0013S-2025

液态复合调味料

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、鲁吉学。

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。

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种】、食用玉米淀粉（或不添加）为原料；经前处理、破碎、加水浸泡、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、酶解【蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】或不酶解，添加动物油脂（牛油、鸡油一种或两种）或不添加、煮制（灭酶）、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、木糖醇、味精、水解植物蛋白粉、酵母抽提物、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、食用酒精、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦糖色、山梨酸钾几种，再经调配、热灌装、冷却、包装等工序加工而成的，含两种或两种以上调味料的非即食液态复合调味料或即食液态复合调味料。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 蛋白酶、木瓜蛋白酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	浓稠状或液体	取适量试样倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，无异味，	
杂 质	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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 ^a （以 NaCl 计），g/100g ≤	25	GB 5009.44
总氮（以 N 计），g/100g ≥	0.1	GB 5009.5
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; 注 2: b 仅限添加水解植物蛋白粉的产品; 注 3: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 4: 对于无机砷限量, 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; 对于甲基汞限量, 可先测定其总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞, 否则需测定甲基汞含量再作判定。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
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 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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐; 即食产品还需要检测菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种】、食用玉米淀粉（或不添加）为原料；经前处理、破碎、加水浸泡、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、酶解【蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】或不酶解，添加动物油脂（牛油、鸡油一种或两种）或不添加、煮制（灭酶）、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、木糖醇、味精、水解植物蛋白粉、酵母抽提物、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、食用酒精、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦糖色、山梨酸钾几种，再经调配、热灌装、冷却、包装等工序加工而成的，含两种或两种以上调味料的非即食液态复合调味料或即食液态复合调味料。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南素佳生物科技有限公司