



412697S-2025



河南省正赢食品有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2025

液态复合调味料

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

河南省正赢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省正赢食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省正赢食品有限公司。

本标准主要起草人：朱恒立、郑巧莲。

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、蚝油、蚝汁、料酒、食用酒精、黄酒、清酒（发酵酒）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、藤椒油、蒸鱼豉油、畜、禽骨（肉）汁【鲜（冻）猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种，经熬煮、取汁】、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、金桔汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、柚子汁、橙汁、山楂汁、百香果汁、牛油果汁中的一种或几种）、姜汁中的几种为主要原料，添加或不添加味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、芝麻、花生仁、豌豆、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、黄豆酱、酿造酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、番茄粉、咖喱粉、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、大豆磷脂、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、香辛料及料粉【辣椒、大蒜、洋葱、姜、小茴香、肉桂、丁香、孜然、八角、胡椒、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拨、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香茅兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、食品用香精（含辣椒油树脂）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E（dl- α -生育酚）、低聚异麦芽糖、食品用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、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液态复合调味料。

根据原辅料和食用方式不同，可以分为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料。

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、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 食用酒精 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 清酒（发酵酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 酸水解植物蛋白调味液 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜、禽骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 浓缩果汁应符合 GB 17325 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 芝麻、花生仁、豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.28 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.31 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.33 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.34 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 姜汁、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉牛肉粉调味料、海鲜酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.45 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.56 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

- 2.1.63 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.64 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.65 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.66 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.71 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.78 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.79 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.80 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.81 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.82 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.86 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.87 食品用香精(含辣椒油树脂)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.85 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.88 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.90 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.91 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.92 维生素 E(dl- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.93 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.94 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于无色透明烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	液态	
气、滋味	具有该产品应有气、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	≤	25 GB 5009.44
氨基酸态氮 ^a （以氮计），g/L	≥	0.02 GB 5009.235
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12
姜黄素 ^c ，g/kg	≤	0.1 SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤	0.15 GB 5009.35
日落黄 ^c ，g/kg	≤	0.2 GB 5009.35
赤藓红 ^c ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
栀子黄 ^c ，g/kg	≤	1.5 GB 5009.149
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
双乙酸钠 ^c ，g/kg	≤	10 GB 5009.277
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
阿斯巴甜 ^c ，g/kg	≤	3.0 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c （又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4 GB 5009.191
展青霉素 ^e ，μg/kg	≤	20 GB 5009.185

注：

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

- a仅适用于以酿造酱油为主料产品；
- b可先测定总砷，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；
- c仅适用于添加该添加剂的产品；且同一功能的食品添加剂（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；
- d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；
- e 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验。

2.4 微生物限量

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中的平板计数法
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

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

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

食品添加剂使用应符合 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；农药最大残留限量应符合 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、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

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、料酒、食用酒精、黄酒、清酒（发酵酒）、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、藤椒油、蒸鱼豉油、畜、禽骨（肉）汁【鲜（冻）猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种，经熬煮、取汁】、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、金桔汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、柚子汁、橙汁、山楂汁、百香果汁、牛油果汁中的一种或几种）、姜汁中的几种为主要原料，添加或不添加味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、芝麻、花生仁、豌豆、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱罐头、黄豆酱、酿造酱、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小米、虾皮、咸蛋黄、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、番茄粉、咖喱粉、鲣鱼风味调味料、鲣鱼粉、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、大豆磷脂、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、香辛料及料粉【辣椒、大蒜、洋葱、姜、小茴香、肉桂、丁香、孜然、八角、胡椒、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拨、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、蒔萝子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香茅兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、蒔萝、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、食品用香精（含辣椒油树脂）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（dl- α -生育酚）、低聚异麦芽糖、食品用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、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 GB31644《食品安全国家标准复合调味料》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠、维生素 E（dl- α -生育酚）作用抗氧化剂使用。

执行本标准生产的产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南省正赢食品有限公司

H N
Q B