



412632S-2025



河南省方城烩面食品有限公司企业标准

Q/HFS 0006S-2025

液态复合调味料

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南省方城烩面食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省方城烩面食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省方城烩面食品有限公司。

本标准主要起草人：张清锋。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、生抽、辣椒油、蒸鱼豉油、蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、蚝汁、鲍鱼汁、酸水解植物蛋白调味液、香辛料粉【黑胡椒、花椒、藤椒、麻椒、当归、辣椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、甘草、姜、高良姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、芫荽、香茅、荜茇、甜罗勒、胡麻、白欧芥、多香果、葱粉、蒜粉、辣椒粉、孜然粉、洋葱粉、姜粉、胡椒粉中的一种或几种】、麦芽糖浆、米酒、黄酒、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、骨素、浓缩果蔬汁/浆或果蔬汁/浆（苹果、水蜜桃、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、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、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、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、紫甘薯、胡萝卜、南瓜中的一种或几种）、芝麻、花生碎中的几种为原料，辅以或不辅以食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、焦糖色、日落黄、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、煮制或不煮制、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料及生产工艺不同可分为：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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.9 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.11 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.20 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.39 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.45 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.47 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.52 鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.55 黄酒应符合 GB 2758、GB/T 13662 的规定。
- 2.1.56 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.57 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.58 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.59 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.60 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	液态	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物，允许有原料物质沉淀	

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
总酸（以乙酸计） ^a ，g/100mL	1.0~10.0	GB 12456
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^b 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^b 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^b 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^d 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，			
a 仅适用于酸性液态复合调味料；			
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；			
c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；			
d 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			

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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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。

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、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。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、酿造食醋、酿造酱油、生抽、辣椒油、蒸鱼豉油、蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、蚝汁、鲍鱼汁、酸水解植物蛋白调味液、香辛料粉【黑胡椒、花椒、藤椒、麻椒、当归、辣椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、甘草、姜、高良姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、芫荽、香茅、荜茇、甜罗勒、胡麻、白欧芥、多香果、葱粉、蒜粉、辣椒粉、孜然粉、洋葱粉、姜粉、胡椒粉中的一种或几种】、麦芽糖浆、米酒、黄酒、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、骨素、浓缩果蔬汁/浆或果蔬汁/浆（苹果、水蜜桃、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、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、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、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、紫甘薯、胡萝卜、南瓜中的一种或几种）、芝麻、花生碎中的几种为原料，辅以或不辅以食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、焦糖色、日落黄、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、煮制或不煮制、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非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，根据 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。

河南省方城烩面食品有限公司