



412941S-2025

河南张大吼食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2025

# 液态复合调味料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南张大吼食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南张大吼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张自旗、韩鹏、贾新国。

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（含焦糖色）、酿造食醋、香辛料水煮液【以辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮、过滤】、食用酒精、蚝油、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、食用盐、味精、葡萄糖、白砂糖、冰糖、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【辣椒、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、丁香中的一种或几种】、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、焦糖色、辣椒红、瓜尔胶、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、加热或不加热、冷却或不冷却、过滤或不过滤、内包装、杀菌或不杀菌、外包装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。

根据食用方式不同分为：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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.4 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.10 酿造酱油（含焦糖色）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

- 2.1.11 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 (大)葱、香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.13 (生)姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.15 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.22 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)符合GB 25540的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.30 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.32 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合GB 25547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	液态	从样品中取出一份，倒入洁净的烧杯内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>a</sup> 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
<sup>b</sup> 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
<sup>c</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>c</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>c</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>c</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
<sup>c</sup> 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
<sup>c</sup> 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
<sup>c</sup> 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>c</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>c</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于添加食用盐的产品检验。

b仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

c 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

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规定的数值型最大使用量的比例之和不应超过1。

### 2.4 微生物限量

即食产品的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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、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。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、香辛料水煮液【以辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮、过滤】、食用酒精、蚝油、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、食用盐、味精、葡萄糖、白砂糖、冰糖、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【辣椒、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、丁香中的一种或几种】、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、焦糖色、辣椒红、瓜尔胶、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、加热或不加热、冷却或不冷却、过滤或不过滤、内包装、杀菌或不杀菌、外包装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，参照 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。

河南张大吼食品有限公司