



410400S-2026



南阳辣里巴巴食品有限公司企业标准

Q/NLS 0002S-2026

液态复合调味料

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

南阳辣里巴巴食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳辣里巴巴食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王新锴。

本标准自发布实施之日起替代: Q/NLS 0002S-2023。

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。

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食醋、食用酒精、黄酒、露酒、香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮、肉桂、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、月桂叶、山奈、月桂、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、茴香、阴香、桔茗、孜然、姜黄、香茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、姜黄、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种）的粉或其浸泡液/提取物、可食用植物【白芷、栀子、白茅根、香橼、白芷、白果、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、茶叶（红茶、绿茶）、人参（人工种植五年及五年以下）的一种或几种】的浸泡液/提取物、食用菌（蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种）的浸泡液/提取物、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、柿子汁、葡萄汁中的一种或几种）、冰糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、酸水解植物蛋白调味液中的几种为主要原料，辅以或不辅以酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、豆豉、腐乳、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、食用玉米变性淀粉、食用淀粉、蚝汁、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、酵母复合调味料、山药粉、果蔬粉、芝麻、畜禽骨汤、肉汤、浓缩骨汤、畜禽骨酶解液、海产品浓缩汁【牡蛎汁（蚝汁）、鲍鱼汁、海带汁、贻贝汁、扇贝汁、蛤蜊汁、墨鱼汁、海鱼汁中的一种或几种】、虾酱、食用植物油、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、赤藓红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、木糖醇、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、磷脂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 E（dl- α -生育酚）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、辣椒油树脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液（加工助剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、调配混合、杀菌（或不杀菌）、过滤或不过滤、灌装、包装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。

根据原辅料及食用方法不同产品可分为：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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.10 露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷、白茅根、香橼、白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.13 茶叶（红茶、绿茶）应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.14 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.16 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 浓缩果汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1、GB 15023 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15023 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15023 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2、GB 15023 的规定。
- 2.1.24 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.28 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.29 干黄酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.30 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.34 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.35 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.36 食用玉米变性淀粉、食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.38 鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、酵母复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 山药粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.41 畜禽骨汤、肉汤、浓缩骨汤、畜禽骨酶解液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 海产品浓缩汁、虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.43 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.54 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.55 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.56 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.57 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.60 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.61 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.64N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.67 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.68 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.69 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.70 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.71 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.74 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.75 槐豆胶(又名刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.76 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.77 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.78 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.79 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.80 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.81 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.82 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.83 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.84 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.85 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.86 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.87 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.88 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.90 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.91 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.92 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.93 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.94 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.95 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.96 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。

- 2.1.97 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.98 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.99 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.100 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.101 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.102 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.103 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.104 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.105 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.106 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.107 食品用香料应符合 GB 29938 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，允许有少量聚集物或沉淀物	从样品中取出 100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 20	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 双乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
^a 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
^a 纽甜, g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
^a 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 赤藓红(以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验,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; b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂粉的产品检验的产品; c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。			

2.4 微生物限量

即食类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/mL	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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;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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食醋、食用酒精、黄酒、露酒、香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮、肉桂、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、月桂叶、山奈、月桂、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗、孜然、姜黄、香茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、姜黄、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗幌子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种）的粉或其浸泡液/提取物、可食用植物【白芷、栀子、白茅根、香橼、白芷、白果、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、茶叶（红茶、绿茶）、人参（人工种植五年及五年以下）的一种或几种】的浸泡液/提取物、食用菌（蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种）的浸泡液/提取物、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、柿子汁、葡萄汁中的一种或几种）、冰糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、酸水解植物蛋白调味液中的几种为主要原料，辅以或不辅以酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、豆豉、腐乳、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、食用玉米变性淀粉、食用淀粉、蚝汁、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、酵母复合调味料、山药粉、果蔬粉、芝麻、畜禽骨汤、肉汤、浓缩骨汤、畜禽骨酶解液、海产品浓缩汁【牡蛎汁（蚝汁）、鲍鱼汁、海带汁、贻贝汁、扇贝汁、蛤蜊汁、墨鱼汁、海鱼汁中的一种或几种】、虾酱、食用植物油、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、赤藓红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、木糖醇、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、磷脂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 E（dl- α -生育酚）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、辣椒油树脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液（加工助剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、调配混合、杀菌（或不杀菌）、过滤或不过滤、灌装、包装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，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。

南阳辣里巴巴食品有限公司