



410894S-2026



河南老福酱食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2026

液态复合调味料

2026-04-16 发布

2026-04-16 实施

河南老福酱食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南老福酱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢文克。

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。

本标准适用于以水、番茄酱、姜、大蒜、葱、香葱、洋葱、食用淀粉、香辛料或粉、罗晃子酱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、花生、芝麻、花生酱、芝麻酱、鸡蛋液或粉、咸鸭蛋粉、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油中的一种或几种）、食用酒精、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、蚝油、米酒、黄酒、蜂蜜、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、食用植物油、动物油、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆/粉、骨素中的几种为原料，加入或不加入白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、乳粉（脱脂、全脂）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、纽甜、红曲红、红曲米、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄、姜黄素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 β -胡萝卜素、栀子黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、柑橘黄、辣椒红、食品用香料（生姜油树脂、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精中的一种或多种，经混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.3 大蒜、葱、姜、香葱、洋葱、水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 罗晃子酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.7 食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋液或粉、咸鸭蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.14 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.26 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.30 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.34 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.35 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.36 白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.40羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.45羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.47单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.50醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.51生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.53柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.55柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.57冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.60三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.61纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.62红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.63红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.64胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.65胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.66焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.67姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.68姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.69柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.72赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

- 2.1.73 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.74 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.75 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.76 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.77 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.78 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.79 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.80 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.81 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.82 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.85 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.86 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
性状	液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂虫红(以胭脂红酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.287
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度 ^d , %vol		0.5-15	GB 5009.225

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该添加剂的产品；

b 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验；

c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验；

d 仅适用于以食用酒精、米酒、黄酒为主料产品；

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。

2.4 微生物限量

水产调味品、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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b仅适用于水产调味品。

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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（仅适用有此项目要求的产品）、大肠菌群（仅适用有此项目要求的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水、番茄酱、姜、大蒜、葱、香葱、洋葱、食用淀粉、香辛料或粉、罗晃子酱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、花生、芝麻、花生酱、芝麻酱、鸡蛋液或粉、咸鸭蛋粉、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油中的一种或几种）、食用酒精、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、蚝油、米酒、黄酒、蜂蜜、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、食用植物油、动物油、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆/粉、骨素中的几种为原料，加入或不加入白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、乳粉（脱脂、全脂）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、纽甜、红曲红、红曲米、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄、姜黄素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 β -胡萝卜素、栀子黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、柑橘黄、辣椒红、食品用香料（生姜油树脂、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精中的一种或多种，经混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含有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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南老福酱食品有限公司