



410953S-2026



漯河臻禾食品科技有限公司企业标准

Q/ZHSP 0003S-2026

液态复合调味料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

漯河臻禾食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河臻禾食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河臻禾食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘庆勋。

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为原料，加入经挑选、清洗的（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂中的一种或几种）、食用盐，经煮沸、过滤后，添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

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 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30883 的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.12 乌梅应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.13 山楂应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1-2025 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.26 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.28 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。

2.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中取出 50g，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	淡黄色至棕褐色	
气味	具有原料特有的气味	
滋味	具有原料特有的气味	
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	≤	23.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100mL）	≥	0.2	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
无机砷（以 As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			
a 仅限添加山楂的产品检验。			

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/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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
霉菌/(CFU/mL)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	5	2	100	1000	GB 4789.15
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

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

出厂检验项目包括：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）。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为原料，加入经挑选、清洗的（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂中的一种或几种）、食用盐，经煮沸、过滤后，添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的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 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。

漯河臻禾食品科技有限公司