



411195S-2026



河南食禧家食品有限公司企业标准

Q/HSXJ 0001S-2026

液态复合调味料

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

河南食禧家食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南食禧家食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：丁海军。

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（生抽、老抽）、酿造食醋、蚝油、清酒中的一种或几种为原料，加入食糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、香辛料（GB/T12729.1名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、味精、食用动物油脂、黄灯笼辣椒酱（复合调味料NY/T1070）、骨汤膏（复合调味料）、酸汤酱（复合调味料）、酸辣汁（复合调味料）、南瓜泥、鸡精调味料、辣椒油、鸡粉调味料、黑胡椒粒、蒜头粉、蒜泥、昆布（干海带）、木鱼花（鲣鱼干）、味淋（料酒）、木鱼精（海鲜粉调味料）、海苔粉、蜂蜜、柠檬汁、鱼露、蚝汁、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、搅拌或熬制、研磨或不研磨、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为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 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋、香脂醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.5 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 香辛料、黑胡椒粒、蒜头粉、蒜泥应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.13 黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.14 骨汤膏、酸汤酱、酸辣汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、味淋、烤鳗酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.15 南瓜泥应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 昆布应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 木鱼花应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 木鱼精应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.42 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.43 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.48 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
食用盐（以 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 ^a （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
姜黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
甜蜜素 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278

注 1：a 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

b 仅适用于添加该种添加剂的产品检验，且同一功能的食品添加剂（相同防腐剂）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；

注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类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 ^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	10 ²	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

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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（生抽、老抽）、酿造食醋、蚝油、清酒中的一种或几种为原料，加入食糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、香辛料（GB/T12729.1名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、味精、食用动物油脂、黄灯笼辣椒酱（复合调味料NY/T1070）、骨汤膏（复合调味料）、酸汤酱（复合调味料）、酸辣汁（复合调味料）、南瓜泥、鸡精调味料、辣椒油、鸡粉调味料、黑胡椒粒、蒜头粉、蒜泥、昆布（干海带）、木鱼花（鳀鱼干）、味淋（料酒）、木鱼精（海鲜粉调味料）、海苔粉、蜂蜜、柠檬汁、鱼露、蚝汁、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、β-胡萝卜素、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、搅拌或熬制、研磨或不研磨、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的含两种及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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

