



411247S-2026



漯河黑土风情食品科技有限公司企业标准

Q/LHSK 0002S-2026

液态复合调味料

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

漯河黑土风情食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河黑土风情食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵福昌、支若莽。

本标准代替Q/LHSK 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。

本标准适用于以骨素、酿造酱油、生活饮用水、酿造食醋中的一种或几种为主要原料，加入植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、香辛料(葱、洋葱、姜、蒜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、山楂、荜拔中的一种或几种)、陈皮、白酒、黄酒、料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蚝油、鱼露、咖喱粉、食用葡萄糖、果葡糖浆、酵母抽提物、复合调味料、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、食品添加剂(山梨酸钾、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬酸、茶多酚、维生素 E、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、迷迭香提取物、栀子黄、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、苯甲酸钠、三氯蔗糖)、食品用香精中的一种或几种，经预处理、计量配制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、过滤、灌装加工而成的含两种或两种以上的即食或非即食液态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为以下几种：复合调味汁(即食或非即食)、酱香调味汁、风味调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 和 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.28 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	液态	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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	

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	≤ 20.0	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

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a （以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用添加该种添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在 GB 2760 中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

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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	100	1000	GB 4789.10
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以骨素、酿造酱油、生活饮用水、酿造食醋中的一种或几种为主要原料，加入植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、香辛料(葱、洋葱、姜、蒜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、山楂、荜拔中的一种或几种)、陈皮、白酒、黄酒、料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蚝油、鱼露、咖喱粉、食用葡萄糖、果葡糖浆、酵母抽提物、复合调味料、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、食品添加剂(山梨酸钾、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬酸、茶多酚、维生素 E、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、迷迭香提取物、栀子黄、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、苯甲酸钠、三氯蔗糖)、食品用香精中的一种或几种，经预处理、计量配制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、过滤、灌装加工而成的含两种或两种以上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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河黑土风情食品科技有限公司