



411356S-2026



河南联厨调味品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2026

液态复合调味料

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南联厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南联厨调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张兴旺。

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、蒸鱼豉油、酿造食醋、食用酒精、冰乙酸（又名冰醋酸）、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、清酒、鱼露、露酒、食用盐、白砂糖、冰糖、蚝汁、鲍鱼汁、扇贝汁、酵母抽提物、果葡糖浆、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，辅以鸡肉粉、食用玉米淀粉、食用淀粉、芝麻、食用植物油、香辛料或其粉/颗粒、葱、蒜、姜、洋葱、香菜、海鲜抽提物、果蔬汁、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、β-胡萝卜素、辣椒红、赤藓红、姜黄素中的一种或几种）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、食品用香精、食品用香料、赤藓糖醇、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、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（不含水产调味品）。

根据原辅料及加工工艺不同产品可分为：即食类液态复合调味料和非即食类液态复合调味料。

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 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 黄酒、加饭酒（黄酒的一种）应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.9 露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.13 鲍鱼汁、扇贝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 鸡肉粉应符合 GB 31644 或 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 香辛料或其粉/颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.31 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.43 水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.45 食品用香精、海鲜抽提物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.53 葱、蒜、姜、洋葱、香菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.54 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.55 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.56 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.57 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 食用淀粉应符合 GB 31637 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，置于洁净烧杯中，倒入一 洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性 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、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 | ≤ | 25.0 GB 5009.44 |
| 酒精度 ^a （20℃），%vol | ≥ | 2 GB 5009.225 |
| 总酸 ^b （以乙酸计），g/100mL | ≥ | 0.5 GB 12456 |
| 无机砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.1 GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.9 GB 5009.12 |
| 山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg | ≤ | 1.0 GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg | ≤ | 1.0 GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 0.5 GB 5009.121 |
| 双乙酸钠 ^c ，g/kg | ≤ | 10.0 GB 5009.277 |
| 日落黄 ^c ，g/kg | ≤ | 0.2 GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^c ，g/kg | ≤ | 0.15 GB 5009.35 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| β -胡萝卜素 ^c , g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.83 |
| 姜黄素 ^c , g/kg | ≤ | 0.1 | SN/T 4890 |
| 赤藓红 ^c , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 三氯蔗糖 ^c , g/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |
| 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) ^c , g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 糖精钠 ^c (以糖精计), g/kg | ≤ | 0.15 | GB 5009.28 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.191 |
| 展青霉素 ^e , μ g/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| <p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于含酒精的液态复合调味料(如:料酒调味汁、黄酒调味汁、料酒王液态复合调味料、葱姜料酒调味汁等);</p> <p>b 仅适用于酸性液态复合调味汁(如:糖醋汁、泡蒜糖醋汁等)和料酒调味汁;</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的检测;且同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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;</p> <p>d 仅适用于添加水解大豆蛋白调味液的产品;</p> <p>e 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品。</p> | | | |

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 ⁴ | 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酒精度（仅适用于含酒精类产品）、总酸（仅适用于酸性液态复合调味汁）、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。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、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、食用酒精、冰乙酸（又名冰醋酸）、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、清酒、鱼露、露酒、食用盐、白砂糖、冰糖、蚝汁、鲍鱼汁、扇贝汁、酵母抽提物、果葡糖浆、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，辅以鸡肉粉、食用玉米淀粉、食用淀粉、芝麻、食用植物油、香辛料或其粉/颗粒、葱、蒜、姜、洋葱、香菜、海鲜抽提物、果蔬汁、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、β-胡萝卜素、辣椒红、赤藓红、姜黄素中的一种或几种）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、食品用香精、食品用香料、赤藓糖醇、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、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（不含水产调味品）。

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。

河南联厨调味品有限公司

QB