



411170S-2026



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2026

液态复合调味料

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

本标准自实施之日起替代 Q/HKS 0003S-2022（备案号410714S-2022）。

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。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、辣椒酱、番茄调味酱、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食糖、淀粉糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、食用酒精、米酒、调味料酒、黄酒、白酒、果醋、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、骨素、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芝士粉、乳粉、蛋黄粉、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加新鲜蔬菜、果蔬粉、食用淀粉、浓缩果蔬汁、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料、姜黄素、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、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）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、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。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 辣椒酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、酱油粉、醋粉、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 葱汁、蒜汁、姜汁、新鲜蔬菜应清洁卫生、无变质。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.16 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.19 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.20 果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 浓缩果蔬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.24 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.27 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.45柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.49维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.51D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.56焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.59日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.62赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.63阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.64甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.65三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.68山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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
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	性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^b β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^b 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^b 柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
^b 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^b 阿斯巴甜，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
^b 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^b 安赛蜜，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
^b 甜菊糖苷（以甜菊醇当量），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

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仅适用添加该种添加剂的产品，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

c仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；

注2：*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
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, 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目: 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)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、辣椒酱、番茄调味酱、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食糖、淀粉糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、食用酒精、米酒、调味料酒、黄酒、白酒、果醋、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、骨素、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芝士粉、乳粉、蛋黄粉、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加新鲜蔬菜、果蔬粉、食用淀粉、浓缩果蔬汁、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料、姜黄素、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、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）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开辰食品有限公司