



411584S-2026



漯河味美食品科技有限公司企业标准

Q/LWS 0003S-2026

液体复合调味料

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

漯河味美食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河味美食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河味美食品科技有限公司

本标准主要起草人：王俊霞、何子中、李娜、马永常。

本标准自发布实施日起替代Q/LWS 0003S-2023（备案号：410241S-2023）。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种）、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加辣椒（整的或粉状）、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、香辛料或粉（花椒、青花椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、陈皮、白芷、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、冰糖、酵母抽提物、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白调味液、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油（大豆油、辣椒、花椒）、藤椒调味油（藤椒油）中的一种或几种】、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、红糖、麦芽糊精、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料（腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、木糖醇、麦芽糖醇、食用香料、食用香精、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、 β -胡萝卜素中的一种或多种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调配、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、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体复合调味料。

根据原辅料不同分为：风味复合调味汁、液态复合调味汁、火锅汤料。

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 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜、禽肉、应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.26 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。
- 2.1.27 草果、小茴香、桂皮、孜然、砂仁、山奈、当归、月桂叶、豆蔻、甘草、高良姜、香莢兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、荜拔、芥末粉等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.33 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.34 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 甜面酱应符合 GB/T 2718 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 红薯淀粉应符合 GB31637 的规定。
- 2.1.44 食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.48 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.49 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.58 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.67 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB28303 的规定。
- 2.1.69 腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.70 芝士粉应符合 GB 5420 的规定
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定
- 2.1.72 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.75 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.76 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.79 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.80 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.81 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定
- 2.1.82 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.83 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.84 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.85 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.86 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定
- 2.1.88 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.89 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB31637 的规定。
- 2.1.90 花椒提取物应符合 GB 29938 和 GB 30616 的规定。
- 2.1.91 香叶油、丁香花蕾油、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.92 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.93 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.94 藤椒调味油（藤椒油）、花椒调味油、木姜子调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.95 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.96 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定

2.1.97 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB/T13104 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，允许有少量聚焦物漂浮或沉淀	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，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
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
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
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b /（g/kg）	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐 ^c （以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤ 20	GB 5009.256

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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。

2.4 微生物限量

即食类液体复合调味料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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3(MPN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
霉菌 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15
酵母 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、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

本标准适用于以水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨素、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉的一种或多种)、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种)、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料,添加或不添加辣椒(整的或粉状)、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、香辛料或粉(花椒、青花椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、陈皮、白芷、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种)、食用菌(香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种)、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、冰糖、酵母抽提物、酿造食醋、酱类(甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种)、酸水解大豆蛋白调味液、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、红糖、麦芽糊精、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或多种)、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E、木糖醇、麦芽糖醇、食用香料、食用香精、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、 β -胡萝卜素中的一种或多种,经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调配、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、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体复合调味料。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》及相关标准的要求制订本企业标准,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。

漯河味美食品科技有限公司