



411944S-2026



河南聚味缘生物科技有限公司企业标准

Q/HJWY 0002S-2026

液态复合调味料

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南聚味缘生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚味缘生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳义洛。

本标准自实施之日起替代 Q/HJWY 0002S-2021（备案号 411670S-2021）。

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,以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油中的一种或几种)、酱油、蚝油为原料,添加辣椒油、花椒油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油、食品用香精中的一种或几种,经调配、混均、包装加工制成的非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同,产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 中国肉桂油应符合 GB 1886.207 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.6 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.7 辣椒油、花椒油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.9 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	油状液体,无肉眼可见的外来杂质,允许有少量析出物	取出适量液态复合调味料,倒入一洁净烧杯中,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。
色泽	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味,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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油中的一种或几种)、酱油、蚝油为原料,添加辣椒油、花椒油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油、食品用香精中的一种或几种,经调配、混均、包装加工制成的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,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。

河南聚味缘生物科技有限公司

H N

Q B