



412448S-2026



河南安良食品有限公司企业标准

Q/HAL 0004S-2026

液态复合调味料

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南安良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安良食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南安良食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于琨洋、潘绍凡、狄树旺、杨尧锋。

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食醋、生活饮用水、酿造酱油、生抽中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、食糖、淀粉糖、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、味精、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、芝麻酱、调味料酒、食用酒精、蚝油、鸡汁调味料、酵母抽提物、食用植物油、果蔬汁中的一种或几种，经调配混合、加热熬煮或不熬煮、灌装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的液体复合调味料（包括即食和非即食）。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。

2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 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	液态或浑浊液态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有原料物质沉淀	

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/100mL	≤ 16	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅限于添加山楂汁、苹果汁的产品。		

2.4 微生物限量

即食型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

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

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、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以酿造食醋、生活饮用水、酿造酱油、生抽中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、食糖、淀粉糖、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、味精、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、芝麻酱、调味料酒、食用酒精、蚝油、鸡汁调味料、酵母抽提物、食用植物油、果蔬汁中的一种或几种，经调配混合、加热熬煮或不熬煮、灌装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的液体复合调味料（包括即食和非即食）。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，参考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提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南安良食品有限公司