



412714S-2026



洛阳建洛食品有限公司企业标准

Q/LJS 0001S-2026

液态复合调味料

2026-09-15 发布

2026-09-15 实施

洛阳建洛食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳建洛食品有限公司提出。

本标准由洛阳建洛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李向阳。

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、蒸鱼豉油、食用盐、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）、食用酒精、米酒、调味料酒、黄酒、白酒、生活饮用水中的几种为原料，添加食糖、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、果醋、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、藤椒油、骨素、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芝士粉、乳粉、蛋黄粉，添加或不添加果蔬粉、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、过滤或不过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、灌装、封口、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。

根据原辅料及食用方法不同，产品可分为：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 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 果醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 调味油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.34 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.46 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.56 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.61 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.62 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68 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，允许有少量聚集物或沉淀物	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光
色泽	具有产品应有的色泽	

项 目	要 求	检验方法
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

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		≤ 15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L（仅适用于以酿造酱油为主料的产品）		≥ 0.02	GB 5009.235
总酸（以乙酸计），g/100mL（仅适用于以酿造食醋为主料的产品）		≥ 1.0	GB/T 12456
酒精度（20℃），%vol（仅适用于料酒调味汁）		2~15	GB 5009.225
防腐剂 ^a	乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
甜味剂 ^a	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	安赛蜜（乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
着色剂 ^a	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
	姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
	赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 ^b （以As计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.191

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品；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规定最大使用量的比例之和不应超过1；

b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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；

c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品；

2.4 微生物限量

即食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 平板计数法
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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、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

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、食用盐、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）、食用酒精、米酒、调味料酒、黄酒、白酒、生活饮用水中的几种为原料，添加食糖、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、果醋、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、藤椒油、骨素、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芝士粉、乳粉、蛋黄粉，添加或不添加果蔬粉、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、过滤或不过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、灌装、封口、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，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。

洛阳建洛食品有限公司