



412740S-2026



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0004S-2026

液态复合调味料

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐江辉。

本标准自实施之日起代替Q/ZLL 0004S-2026（备案号：412709S-2026）。

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。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、虾油、鱼露、调味料酒、黄酒、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜汁、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、芝麻、花生仁、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、黄豆酱、酿造酱、豆豉、腐乳、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、韭花酱、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、虾皮、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、豆浆粉、番茄粉、咖喱粉、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的多种为原料，添加或不添加大豆磷脂、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（加氨生产、普通法）、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合搅拌、过滤或不过滤、加热杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据所用原辅料不同和工艺不同分为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

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

2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.5 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.6 虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.7 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 酸水解植物蛋白调味液 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 姜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.27 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.32 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.35 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.40 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.41 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.44 海鲜酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 大豆磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.62 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.63 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.64 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.66 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.67 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.75 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.76 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.79 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.80 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.81 甘氨酸(氨基乙酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.82 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.83 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.84 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.86 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.87 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.88 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.89 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.90 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.91 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.92 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.93 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.94 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.95 腐乳应符合 SB/T 10170 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，置于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其
色 泽	具有本产品应有的色泽	

气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	气味，然后以温开水漱口，品其 滋味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a (又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

b 仅适用于使用水产动物及其制品的原料；可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；

c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；

d 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

同一功能的食品添加剂(防腐剂、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

即食调味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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 不适用于含发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)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、净含量及允许短缺量、菌落总数{仅适用于即食调味品[不适用于含发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)原料,且后序无杀菌工艺的产品]}、大肠菌群(仅适用于即食调味品)。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、虾油、鱼露、调味料酒、黄酒、白酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、骨素、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜汁、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、芝麻、花生仁、辣椒、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、番茄、南瓜、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、黄豆酱、酿造酱、豆豉、腐乳、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、韭花酱、剁椒中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、虾皮、蛋黄粉、南瓜粉、乳粉、豆浆粉、番茄粉、咖喱粉、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用动物油脂（鸡油、鸭油、牛油、羊油中的一种）、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的多种为原料，添加或不添加大豆磷脂、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（加氨生产、普通法）、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、麦芽糖醇、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合搅拌、过滤或不过滤、加热杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

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》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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司