



412850 S-2026



河南澳烨食品有限公司企业标准

Q/HAY 0006S-2026

液态复合调味料

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

河南澳烨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南澳烨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：万同良。

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、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、海藻糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、鸡骨汤料、牛骨汤料、蚝汁、蚝油、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、鱼露、炼乳、腐乳、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉或其副产品（牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、海鲜酱、柱候酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱、香菇酱、藤椒酱、黑松露酱中的一种或几种）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、白芷、橘皮（陈皮）、葱、姜、蒜、洋葱、茺荑、芹菜、果蔬粉、食用菌或其干制品（香菇、平菇中的一种或几种）、花生、芝麻、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、植脂末、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、芥末酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、虾皮、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、琥珀酸二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、姜黄素、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、木糖醇、乙基麦芽酚、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、熬制或不熬制、均质或不均质、过滤或不过滤、灌装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味品的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.17 鸡骨汤料、牛骨汤料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.24 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.25 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 鲜（冻）畜禽肉或其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、海鲜酱、柱候酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.32 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.33 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 咸蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.36 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.37 咖喱酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.41 香菇酱、藤椒酱、黑松露酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.43 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2025 年版第一部的规定。
- 2.1.44 葱、姜、蒜、洋葱、茺荬、芹菜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.45 果蔬粉应符合 NY/T 1884 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.46 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.48 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.51 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.52 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.53 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.59 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.60 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.61 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.62 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.63 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 或 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.68 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.69 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.71 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.74 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.75 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.76 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.77 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.78 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.81 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.82 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.83 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.84 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.85 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.86 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.87 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.88 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.89 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.90 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.91 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.92 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.93 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.94 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.95 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.96 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.97 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.98 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。

- 2.1.99 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.100 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.101 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.102 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.103 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.104 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.105 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.106 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.107 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.108 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.109 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.110 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.111 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.112 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.113 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.114 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.115 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.116 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.117 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.118 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.119 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.120 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.121 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.122 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.123 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.124 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.125 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.126 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.127 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.128 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.129 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
状态	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无霉变，无正常视力可见外来异物	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察其状态和色泽，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

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		≤ 22	GB 5009.44
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
磷酸盐（以磷酸根PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg		≤ 20.0	GB 5009.256
甜味剂 ^b	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
防腐剂 ^b	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	山梨酸钾（以山梨酸计），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
	乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
着色剂 ^b	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
	姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
	栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
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

项 目	指 标	检验方法
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 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。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 c 仅适用于添加有酸水解植物蛋白的产品。 d 仅适用于添加有苹果制品、山楂制品的产品。 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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 ^b ，CFU/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	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
a 样品的采样和处理按GB 4789. 1和GB 4789. 22执行。 b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)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；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、海藻糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、鸡骨汤料、牛骨汤料、蚝汁、蚝油、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、鱼露、炼乳、腐乳、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉或其副产品（牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、海鲜酱、柱候酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱、香菇酱、藤椒酱、黑松露酱中的一种或几种）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、白芷、橘皮（陈皮）、葱、姜、蒜、洋葱、茺荑、芹菜、果蔬粉、食用菌或其干制品（香菇、平菇中的一种或几种）、花生、芝麻、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、植脂末、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、芥末酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、虾皮、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、琥珀酸二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、姜黄素、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、木糖醇、乙基麦芽酚、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、熬制或不熬制、均质或不均质、过滤或不过滤、灌装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味品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。

本标准不适用于水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。