



410481S-2026



河南省辰研食品有限公司企业标准

Q/HCY 0003S-2026

# 液态复合调味料

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南省辰研食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省辰研食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨克成。

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、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、酿造酱油、生抽、味精、调味料酒、食用酒精、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油、精炼大豆油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、果蔬汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、桃汁、番茄汁、胡萝卜汁、梨汁、西瓜汁、椰汁、木瓜汁、橙汁中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、焦糖色、食品用香精、环己基氨基磺酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、L-丙氨酸（增味剂）、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲米、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄中的一种或几种，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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸(维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.47  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.48 姜黄应符合 GB 1886.60 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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> , (以环己氨基磺酸计) g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
展青霉素 <sup>b</sup> , 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 指标仅适于使用该添加剂的产品; b 指标仅限于添加山楂汁、苹果汁的产品;

同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽的着色剂) 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

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。

## 编制说明

本标准适用于以酿造食醋、生活饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、酿造酱油、生抽、味精、调味料酒、食用酒精、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油、精炼大豆油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、果蔬汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、桃汁、番茄汁、胡萝卜汁、梨汁、西瓜汁、椰汁、木瓜汁、橙汁中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、焦糖色、食品用香精、环己基氨基磺酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、L-丙氨酸（增味剂）、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲米、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄中的一种或几种，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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省辰研食品有限公司

QB