



410525S-2026



洛阳馋福食品有限责任公司企业标准

Q/LCS 0002S-2026

液态复合调味料

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

洛阳馋福食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由洛阳馋福食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：范跃辉。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精(谷氨酸钠)、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料或粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种)、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、果葡糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料,经或不经加水浸泡、熬煮、过滤,辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、果蔬汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、食品添加剂【红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸(冰乙酸)、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、食用香精、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂(苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、干贝素(琥珀酸二钠)、纽甜、双乙酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】中的几种,经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、灌装、杀菌、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。

根据原料不同分为:风味调味汁、酸汤调味汁、酱油调味汁、草菇老抽调味汁、金标生抽调味汁、味极鲜调味汁、红烧酱调味汁、红烧酱油调味汁、酱味调味汁、蒸煮酱调味汁、黄焖酱调味汁、牛肉味调味汁、烧烤调味汁、蒸鱼豉油调味汁、海鲜复合调味汁、烹调调味汁、凉拌调味汁、调味汁、卤肉味调味汁、麻又辣调味汁、香鲜露调味汁、酸辣露调味汁、油醋调味汁、捞拌调味汁、鲍鱼调味汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱调味汁、鲜味调味汁、炒菜调味汁、蚝油调味汁、蒜调味汁、黑胡椒调味汁、番茄沙司调味汁、姜味调味汁、鸡味调味汁、椒麻鸡味调味汁、葱姜料酒调味汁、料酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.47 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 干贝素(琥珀酸二钠)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 纽甜应符合 GB 29944 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	液体	从样品中取出 1 瓶, 将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
总酸 ^a (以乙酸计)/(g/100mL)	≥ 0.1	GB 12456
酒精度 ^b (20℃)/(°vol)	0.1~10	GB 5009.225
食用盐 ^c (以 NaCl 计)/(g/100mL)	≤ 35.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^d (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.83
日落黄 ^d (以日落黄计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^d (以柠檬黄计)/(g/kg)	≤ 0.15	GB 5009.35
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^d (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 ^d (g/kg)	≤ 0.07	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d (阿斯巴甜)/(g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^d (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.140

双乙酸钠 ^d /(g/kg)	≤	10	GB 5009.277
展青霉素 ^e /(μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5 (仅适用于除鱼类调味品之外水产调味品)	GB 5009.11
		0.1 (其他)	
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^f /(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^g (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 指标仅限于添加酿造食醋的产品。</p> <p>b 指标仅限于葱姜料酒调味汁、料酒调味汁的检验。</p> <p>c 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。</p> <p>d 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>e 指标仅适用于添加苹果汁的产品检测。</p> <p>f 指标仅限于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品检验。</p> <p>g 指标仅适用于添加水产品及其制品的产品检测。</p> <p>同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

2.4 微生物限量

水产调味品、即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

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
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/mL	5	1	100	1000	GB 4789.7
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于水产调味品的检测。</p>					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、总酸（仅限于添加酿造食醋的产品）、酒精度（仅限于葱姜料酒调味汁、料酒调味汁的检验）、菌落总数（水产调味品、即食产品）、大肠菌群（水产调味品、即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精(谷氨酸钠)、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料或粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种)、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、果葡糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料,经或不经加水浸泡、熬煮、过滤,辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、果蔬汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、食品添加剂【红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸(冰乙酸)、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、食用香精、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂(苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、干贝素(琥珀酸二钠)、纽甜、双乙酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】中的几种,经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、灌装、杀菌、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳馋福食品有限责任公司

QB