



410258S-2026

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0004S-2026

液态复合调味料

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹丁可。

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、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、郫县豆酱、番茄酱、辣椒酱、酿造酱（甜面酱、黄豆酱、蚕豆酱中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、食糖（冰糖、白砂糖、红砂糖中的一种或几种）、淀粉糖（麦芽糊精、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种）、味精、调味料酒、白酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酵母抽提物、鸡全蛋粉、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、麦芽糊精、焦糖色、食用淀粉、大豆分离蛋白、食品用香精、食品用香料、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、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、甘草酸铵、甘草酸一钾、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、辣椒红、红曲米、天然胡萝卜素、姜黄中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装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：即食型液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡肉膏、鸡骨汤膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.7 郫县豆酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.49 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.50 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.51 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.52 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.58 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.59 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.60 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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 | 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 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | |

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 指标仅适于原料中添加酸水解大豆蛋白调味液的产品

同一功能的食品添加剂(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 ^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 |
| 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

本标准适用于以生活饮用水、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、郫县豆酱、番茄酱、辣椒酱、酿造酱（甜面酱、黄豆酱、蚕豆酱中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、食糖（冰糖、白砂糖、红砂糖中的一种或几种）、淀粉糖（麦芽糊精、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种）、味精、调味料酒、白酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酵母抽提物、鸡全蛋粉、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、麦芽糊精、焦糖色、食用淀粉、大豆分离蛋白、食品用香精、食品用香料、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、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、甘草酸铵、甘草酸一钾、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、辣椒红、红曲米、天然胡萝卜素、姜黄中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装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。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司