



410941S-2026



河南天味王调味食品有限公司企业标准

Q/HTT 0003S-2026

# 液态复合调味料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

河南天味王调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天味王调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王国心。

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、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、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、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、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、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 $\beta$ -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、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、加热杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、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 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 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 酸水解植物蛋白调味液 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.12 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 姜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 白砂糖冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.35 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.38 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.39 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.40 海鲜酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 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。

- 2.1.43 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.48 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.51 大豆磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.62 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.63  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.69 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.70 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.74 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.75 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.76 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.77 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.78 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.79 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.80 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.81 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.82 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.83 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.84 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.85 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.86 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 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
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	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 22.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	10	GB 5009.277
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> (又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a仅适用于添加该食品添加剂的产品;</p> <p>b仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验;</p> <p>c仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂(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。</p>			

## 2.4 微生物限量

微生物限量(仅适用于即食产品)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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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。					

## 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(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。型式检验应符合国家相关规定。

---

H N

Q B

## 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、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、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、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、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、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、红曲米、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 $\beta$ -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、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、加热杀菌、过滤或不过滤、灌装、封口、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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天味王调味食品有限公司