



411288S-2026



瀚风香料(郑州)有限公司企业标准

Q/HFZ 0002S-2026

液态复合调味料

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

瀚风香料(郑州)有限公司 发布

前 言

本标准由瀚风香料(郑州)有限公司提出。

本标准由瀚风香料(郑州)有限公司起草。

本标准主要起草人：邱春霞、周志伟、张峰。

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酱油、酿造食醋、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用酒精、米酒、调味料酒、黄酒、白酒、生活饮用水中的几种为原料，添加食糖、淀粉糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、果醋、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、藤椒油、骨素、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芝士粉、乳粉、蛋黄粉，添加或不添加果蔬粉、食用淀粉、浓缩果蔬汁、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料、姜黄素、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、酱油粉、醋粉、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.12 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 果醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 调味油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.23 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.45 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 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 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.59 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.60 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.65 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.67 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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，允许有少量聚集物或沉淀物	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态；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	
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

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		≤	15.0	GB 5009.44
	乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），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
甜味剂 ^a	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	安赛蜜（乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
着色剂 ^a	β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
	姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
	赤藓红，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 ^b （以As计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg		≤	0.4	GB 5009.191
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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；				
b 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；				
c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品；				

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用酒精、米酒、调味料酒、黄酒、白酒、生活饮用水中的几种为原料，添加食糖、淀粉糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、果醋、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、藤椒油、骨素、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芝士粉、乳粉、蛋黄粉，添加或不添加果蔬粉、食用淀粉、浓缩果蔬汁、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料、姜黄素、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

瀚风香料(郑州)有限公司