



411489S-2026



河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0002S-2026

# 液态复合调味料

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

## 前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：宋琦、马骁。

本标准自发布实施日期起替代 Q/HNWN 0002S-2025。

H N

Q B

# 液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液态调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食醋（白醋或陈醋）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、味精、食用酒精、辣椒粉、香辛料或粉[花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、丁香、肉桂、桂皮、香叶（月桂叶）中的几种]、陈皮、蚝汁、鸡肉粉、酵母抽提物中的几种为主要原料，加入或不加入植物油（大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、橄榄油、植物调和油中的一种或几种）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒油树脂、冰乙酸（冰醋酸）、食用香精中的几种或多种，经配料、混合、过滤或不过滤、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食醋（白醋或陈醋）应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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
色泽	具有本品应有的色泽	从适量样品, 将本品倒入一烧杯中, 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。
性状	液体	
滋、气味	具有本品特有的滋、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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	20	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.11
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.83
*铅 (以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。		

## 2.4 微生物限量

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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 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，污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食醋（白醋或陈醋）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、味精、食用酒精、辣椒粉、香辛料或粉[花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、丁香、肉桂、桂皮、香叶（月桂叶）中的几种]、陈皮、蚝汁、鸡肉粉、酵母抽提物中的几种为主要原料，加入或不加入植物油（大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、橄榄油、植物调和油中的一种或几种）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒油树脂、冰乙酸（冰醋酸）、食用香精中的几种或多种，经配料、混合、过滤或不过滤、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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》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。

河南微念实业投资有限公司