



410595S-2024



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0007S-2024

# 液态复合调味料

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南彰盛味业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南彰盛味业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田战胜、张军。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0007S-2022（备案号：410049S-2022）

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。

本标准适用于以食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【详见附录 A.1】、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、酸笋中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【详见附录 A.2】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮（陈皮）、山楂、薏苡仁、奇亚籽、花生仁、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、白醋、米醋、苹果醋、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、橙汁、桃汁中的一种或几种）、蛋制品【鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白片、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、蛋黄液中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、木糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、胶原蛋白肽、酒糟发酵液（以酒糟为原料，添加水、黄酒中一种或两种，经发酵而成）、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、生活饮用水、鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、兔、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）骨/肉或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、骨、皮）、可食用动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳊鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊、螺蛳、鱼骨中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽中的几种为原料，辅以或不辅以骨汤（外购复合调味料）、酸水解植物蛋白调味粉（外购复合调味料）、酸水解植物蛋白调味液（外购复合调味料）、鱿鱼膏（外购水产调味品）、蛤蜊粉（外购水产调味品）、龙虾风味膏（外购水产调味品）、海鲜素（外购水产调味品）、鱼骨油（外购水产调味品）、固态调味料（详见附录 B）、复合调味料（详见附录 A.3）中的一种或几种，添加或不添加 D-木糖、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、L-半胱氨酸盐酸盐（食用香料）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、维生素 E（dl-

$\alpha$ -生育酚)、维生素 C (抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食用香料 (详见附录 A.4)、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄 (着色剂)、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)、三氯蔗糖 (蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)、阿斯巴甜 (天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种, 经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制或调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成、冷冻或不冷冻的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据产品工艺及所用原辅料不同, 产品可分为: 即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 新鲜蔬菜、大蒜 (黑蒜头所用原料) 应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质, 并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.5 藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮 (陈皮)、山楂、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 奇亚籽、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 米酒、黄酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.14 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.15 蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.16 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.17 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.18 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.20 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.27 骨汤、白醋、米醋、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 苹果醋、浓缩果汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.31 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、结晶果糖、木糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.40 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.41 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.43 酒糟应符合 GB/T 25866 或 DBS52/ 063 的规定。
- 2.1.44 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 鲜（冻）畜禽骨/肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.47 可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.48 鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素、鱼骨油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.49 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.50 固态调味料应符合 Q/XYHY 0001S（见附录 B）的规定。

- 2.1.51 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.53D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.545'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.62 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.63 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.64 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.67 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.68 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.69 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.70 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.74 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.75 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.76 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.77 维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.78 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.79 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.83 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

- 2.1.84黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.85辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.86生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.87香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.88香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.89椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.90花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、月桂叶提取物/油树脂、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.91木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.92焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.94红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.95辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.96姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.97姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.98  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.99日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.100柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.101栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.102赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.103天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.104赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.105甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.106环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.107三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.108乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.109阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.110山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.111苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.112脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.113乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.114乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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（冷冻产品解冻后呈此性状）	从样品中随机取出适量，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状（冷冻产品需解冻）、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	允许有原料物质沉淀，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	≤ 23.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
<sup>b</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1（其他） 0.5【以水产动物及其制品（鱼类及其制品除外）为主料的产品】	GB 5009.11
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
<sup>a</sup> 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
<sup>a</sup> 栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
<sup>a</sup> 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140



<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
<sup>c</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<sup>d</sup> 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<sup>e</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

b 可先测定总砷, 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 仅适用于添加山楂、苹果醋、浓缩果汁 (苹果汁、山楂汁) 的产品;

d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液的产品;

e 仅适用于以水产及其制品为主料的产品, 对于测定甲基汞的产品, 可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。

注 2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

水产调味品、即食类产品的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	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
<sup>d</sup> 副溶血性弧菌, MPN/mL	5	1	100	1000	GB 4789.7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 不适用于以发酵制品为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品;

d 仅适用于水产调味品。

## 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 食品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。

## 2.7 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、食用盐、净含量及允许短缺量；即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数【不适用于以发酵制品为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品】的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A

A. 1:新鲜/速冻蔬菜为上海青、生菜、白菜、芹菜、西芹、荠菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、大葱、姜、蒜、香葱、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种；

A. 2:香辛料或其粉为麻椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种；

A. 3:复合调味料为味噌酱（赤味噌）、复合调味粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、本味淋（复合调味料）、鸡肉粉（复合调味料）、鸡肉酱、麻辣香锅酱、拌面酱、藤椒酱、酸汤酱复合调味料、辣酱料、腌料、炸肉料、调汤料、调味膏、上汤调味粉、菌菇调味粉、麻辣鲜调味料、沙茶酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜捞汁调味料、鲜味宝调味料、花生调味酱、风味调味酱、红烧酱料、麻辣鲜调味料、烧烤调味料、肉膏复合调味料、鲜味宝调味料、柱候酱、风味调味汁。

A. 4:食用香料为大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、月桂叶提取物/油树脂、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种。

附录 B

备案号：44010511S-2023  
备案日期：2023年06月26日  
备案有效期：五年

备案专用章

Q/XYHY

广东省食品安全企业标准

Q/XYHY 0001S-2023

代替Q/XYHY 0001S-2022

固态调味料

2023-05-10 发布

2023-06-01 实施

广东兴亿海洋生物工程股份有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准代替 Q/XYHY 0001S-2022，与 Q/XYHY 0001S-2022 相比，主要做了以下修改：

——修订产品分类；

——修订理化指标要求。

本标准由广东兴亿海洋生物工程股份有限公司提出起草。

本标准由广东兴亿海洋生物工程股份有限公司归口管理。

本标准同时适用于广东兴亿海洋生物工程股份有限公司及其旗下的分公司。分公司名称：肇庆兴亿海洋工程有限公司；分公司地址：肇庆高新区顺景路 1 号。

本标准主要起草人：曾建、王炎冰。

本标准于 2022 年 06 月 20 日首次发布，2023 年 5 月 10 日首次修订。

## 固态调味料

### 1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于第三章规定的产品分类。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用文件而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）禽、畜产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品  
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 20884 麦芽糊精  
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
 GB/T 23527 蛋白酶制剂  
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸  
 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸  
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
 GB 30616 食品安全国家标准 食用香精香料  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 禽、畜肉调味粉

以禽、畜肉中的一种或多种为原料，经过绞碎、水解或酶解、过滤、反应、均质、喷雾干燥、调配（添加食用盐、味精、香辛料、酱油、复合调味料、甘氨酸、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精香料中一种或几种，添加或不添加麦芽糊精、白砂糖、玉米淀粉、酵母抽提物、二氧化硅辅料中的一种或多种）、粉碎、混合、包装中一种或几种工艺加工而成的具有该种肉类产品特有滋味和气味的粉状调味料。

#### 3.2 鱼调味粉

以鱼、鱼干中的一种或多种为原料，经过绞碎、水解或酶解、过滤、反应、喷雾干燥或烘干、调配（添加或不添加食用盐、味精、麦芽糊精、白砂糖、香辛料、玉米淀粉、复合调味料、酵母抽提物、酱油、甘氨酸、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精香料、二氧化硅中的一种或多种）、灭菌、粉碎、混合、包装中一种或几种工艺加工而成的具有该种鱼类特有的滋味和气味的粉状调味料。

#### 3.3 其他水产调味粉

以干制或鲜、冻动物性水产品（虾、鱼、贝、蟹、鱿鱼、墨鱼、章鱼、鲍鱼、蚝等）中的一种或多

## Q/XYHY 0001S-2023

种为原料,经过绞碎或粉碎、酶解、过滤、反应、喷雾干燥或烘干、调配(添加或不添加食用盐、味精、麦芽糊精、白砂糖、香辛料、玉米淀粉、复合调味料、酵母抽提物、酱油、甘氨酸、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、姜黄、红曲红、食品用香精香料、二氧化硅中的一种或多种)、混合、灭菌、粉碎、包装中的一种或几种工艺加工而成的具有该种水产品特有的滋味和气味的粉状调味料。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

###### 4.1.1 水

应符合GB 5749的规定;

###### 4.1.2 鲜、冻动物性水产品(鱼、虾、贝、蟹、鱿鱼、墨鱼、章鱼、鲍鱼、蚝等)

应符合GB 2733的规定;

###### 4.1.3 动物性水产制品(鱼干、鱿鱼干、鲍鱼干、干贝等)

应符合GB 10136的规定;

###### 4.1.4 禽、畜类产品

应符合GB 2707的规定;

###### 4.1.5 食用香精香料

应符合GB 30616的规定;

###### 4.1.6 味精

应符合GB 2720 和GB/T 8967的规定;

###### 4.1.7 食用盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的规定;

###### 4.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317和GB 13104的规定;

###### 4.1.9 麦芽糊精

应符合GB/T 20884和GB 15203的规定;

###### 4.1.10 玉米淀粉

应符合GB/T 8885和GB 31637的规定;

###### 4.1.11 香辛料

应符合GB/T 15691的规定;

###### 4.1.12 蛋白酶

应符合GB/T 23527和GB 1886.174的规定;

###### 4.1.13 呈味核苷酸二钠

应符合 GB 1886.171 的规定;

###### 4.1.14 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定;

###### 4.1.15 甘氨酸

应符合GB 25542的规定;

###### 4.1.16 L-丙氨酸

应符合GB 25543的规定;

###### 4.1.17 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定;

###### 4.1.18 姜黄

应符合GB 1886.60的规定;

###### 4.1.19 二氧化硅



应符合GB 25576的规定

#### 4.1.20 风味型酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2的规定

#### 4.1.21 酱油

应符合GB 2717的规定

#### 4.1.22 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味
状态	粉末状或颗粒状
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 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		
	禽、畜肉调味粉	鱼调味粉	其他水产调味粉
水分 / (g/100g)	≤ 8		
食盐(以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 45.0		
氨基酸态氮(以 N 计) / (g/100g)	≥ 0.2		
总氮(以 N 计) / (g/100g)	≥ 1.0		
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.95		
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	-	0.1	-
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	0.5 (一种调味品为主料)	-	-
无机砷(以 As 计) / (mg/kg)	0.1 (两种或以上调味品为主料)	0.1	0.5

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌 / (/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> / (MPN/g)	5	1	100	1000

注1: a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行。  
注2: b 禽、畜肉调味粉除外。  
注2: n 为同一批次产品应采集的样品数量; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

#### 4.5 食品添加剂/营养强化剂要求

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.6 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官要求

取适量试样于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态，有无杂质，并嗅其气味，辨其滋味。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

###### 6.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

###### 6.2.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

###### 6.2.4 总氮

按 SB/T 10371 规定的方法测定。

###### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

###### 6.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

###### 6.2.7 总砷和无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 6.3 微生物指标

###### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

###### 6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 或 GB 4789.3 平板计数法规定的方法测定。

###### 6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

###### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

###### 6.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法测定。

##### 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 原辅料入库检验

原料入库前应由品保部按原料验收标准进行验收，合格后方可入库使用。

#### 7.2 出厂检验

每批产品应由品保部，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

#### 7.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换生产设备时。

#### 7.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

#### 7.5 抽样方法

每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 7.6 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果（微生物指标除外）中如有一项不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品；微生物指标不符合本标准时判为不合格品，不得复检。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。包装标志应符合GB/T 191的规定。

#### 8.2 包装

内包装采用食品级聚乙烯成型薄膜袋，应符合GB 4806.7的规定。袋口采用食品级聚乙烯成型品扎紧或直接加热封紧。外包装为瓦楞纸箱，用胶带封口，应符合GB/T 6543的规定。

#### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害、有污染的物品混合运输。

#### 8.4 贮存

应密闭贮存于通风、阴凉、干燥的仓库内，避免高温或太阳暴晒，产品入库后应确保先进先出的原则。

在符合上述运输、贮存条件下，产品保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【详见附录 A.1】、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、酸笋中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【详见附录 A.2】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮（陈皮）、山楂、薏苡仁、奇亚籽、花生仁、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、白醋、米醋、苹果醋、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、橙汁、桃汁中的一种或几种）、蛋制品【鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白片、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、蛋黄液中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、木糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、胶原蛋白肽、酒糟发酵液（以酒糟为原料，添加水、黄酒中一种或两种，经发酵而成）、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、生活饮用水、鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、兔、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）骨/肉或其可食用副产品（头、蹄、爪、肚、骨、皮）、可食用动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳊鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊、螺蛳、鱼骨中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽中的几种为原料，辅以或不辅以骨汤（外购复合调味料）、酸水解植物蛋白调味粉（外购复合调味料）、酸水解植物蛋白调味液（外购复合调味料）、鱿鱼膏（外购水产调味品）、蛤蜊粉（外购水产调味品）、龙虾风味膏（外购水产调味品）、海鲜素（外购水产调味品）、鱼骨油（外购水产调味品）、固态调味料（详见附录 B）、复合调味料（详见附录 A.3）中的一种或几种，添加或不添加 D-木糖、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、L-半胱氨酸盐酸盐（食用香料）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食用香料

(详见附录 A.4)、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄(着色剂)、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种,经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制或调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成、冷冻或不冷冻的含两种或两种以上调味料的即食或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,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。

河南彰盛味业食品有限公司

