

Q/HT

佛山市海天（南宁）调味食品有限公司企业标准

Q/HT 0056S-2024

液体复合调味料

2024-04-24 发布

2024-05-01 实施

佛山市海天（南宁）调味食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由佛山市海天（南宁）调味食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：何丹、满坤兰、曲景君、王玉冰。

本文件于2024年04月24日发布，2024年05月01日实施。

液体复合调味料

1 范围

本文件规定了液体复合调味料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造食醋、甜醋、苹果醋、葡萄糖、果糖、乳糖、木糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、酵母 β -葡聚糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、海藻糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、食糖、味精、芝麻油、橄榄油、花椒油、藤椒油、花椒调味油、藤椒调味油、木姜子调味油、香辛料调味油、料酒、味淋、蚝油、蚝汁、鱼露、虾酱、干贝汁、干贝提取物、扇贝汁、扇贝粉、扇贝提取物、蛤蜊汁、蛤蜊粉、蛤蜊提取物、贝类提取液、虾类提取液、虾粉、虾提取物、蟹粉、蟹汁、蟹类提取物、鱿鱼提取物、鲍鱼提取物、鳀节提取液、桔节提取液、宗田节提取液、鳀鱼粉、鳀鱼调味汁、鳀鱼提取液、鲭节提取液、鲭鱼提取液、海蜒提取液、煮干提取液、沙丁鱼提取液、宗田提取液、鲐鱼提取液、鲷鱼提取液、螺蛳提取液、水产调味品、腐乳、味噌、豆豉、番茄酱、番茄沙司、大蒜、姜（生姜、干姜）、仔姜、葱、香葱、大葱、小葱、洋葱、脱水大蒜、脱水葱、脱水洋葱、生姜粉、香葱粉、辣椒粉、丁香、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、荳蔻、香菜籽、白胡椒、花椒、青花椒、藤椒、香茅、砂仁、辣椒、干辣椒、山奈（沙姜）、月桂叶（香叶）、草果、香辛料、黄灯笼辣椒酱、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、海鲜酱、叉烧酱、排骨酱、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱、黄豆复合调味酱、咖喱粉调味料、咖喱膏调味料、咖喱块状调味料、红咖喱酱调味料、辣椒酱、辣椒调味料、辣椒调味粉、油辣椒、菇精调味料、香菇膏调味料、香菇浸膏调味料、野山菌膏调味料、菌菇汤膏调味料、菌汤料调味料、菌菇调味料、蛋黄酱、鸡肉粉调味料、鸡骨高汤调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡油调味料、鸡汤调味料、鸡肉膏调味料、鸡肉提取液调味料、鸡肉提取物、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡鲜粉调味料、猪骨白汤调味料、猪骨浓汤调味料、牛骨白汤调味料、牛肉提取液调味料、猪肉提取液调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、香辣酱调味料、冰梅酱、捞拌汁、卤水汁、烧烤汁、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、液体复合调味料调味料、海鲜风味酱、液体复合调味料、调味汁、火锅底料、十三香调味料、五香粉调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏调味料、浓缩骨汤调味料、骨汤调味料、猪骨白汤调味粉、鸡骨白汤调味粉、猪肉精粉调味料、牛肉精粉调味料、鱼骨高汤调味料、猪肚鸡调味料、酱油调味粉、黑胡椒调味汁、冬阴功调味酱、香茅调味酱、沙茶酱、浓缩大骨粉调味料、浓汤调味料、豉香调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料两种或两种以上调制，添加或不添加水、蜂蜜、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油、食用骨油、动物油脂、大豆油、花生油、菜籽油、山茶油、紫苏油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物油、豆瓣、豆浆、豆制品、郫县豆瓣、猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素、鱼骨素、骨素、黄油、奶油、人造奶油、食用氢化油、起酥油、乳粉、全脂奶粉、调制乳、炼乳、牛奶、奶酪、干酪粉、小麦、大麦、燕麦、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、蚕豆、豌豆、大米、小米、黑米、紫米、糙米、糯米、玉米、小麦粉、小麦芽、麦麸、麦芽、大米粉、糯米粉、玉米粉、花生、芝麻、谷朊粉、面包糠、白酒、黄酒、米酒、葡萄酒、啤酒、醪糟、清酒、食用酒精、香菇、蘑菇、杏鲍菇、金针菇、牛肝菌、食用菌、脱水香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、真姬菇粉、菌菇粉、香菇汁、香菇提取物、食用菌提取液、鸡蛋、咸鸭蛋黄、蛋黄粉、全蛋液、全蛋粉、蛋与蛋制品、蛋白粉、蚝、蛤蜊、白贝、螺蛳、淡菜、鳀鱼、沙丁鱼、鳕鱼骨、植鱼油、沙丁鱼干、比目鱼干、鳀鱼干、鳀节、鱼干、虾米、海米、虾干、干贝、虾皮、花胶、猪肉、猪骨、牛肉、牛骨、鸡肉、鸡骨、羊肉、羊骨、鸭肉、鸭骨、火腿、卤牛肉、酱卤肉制品、熟肉制品、海带、海带粉、海带浓缩液、海带提取液、海带调味汁、昆布提取物、昆布粉、昆布汁、食用钝顶螺旋藻粉、藻

类提取液、盐渍大蒜、泡椒、泡辣椒、盐渍辣椒、泡姜、泡仔姜、盐渍姜、酸萝卜、泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、酱腌菜、大豆蛋白肽、大豆蛋白肽膏、酸水解大豆蛋白调味液、植物水解蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、酪蛋白、酵母抽提物、食品加工用酵母、脱脂大豆、南瓜粉、番茄粉、椰子粉、果蔬粉、南瓜、菠菜、竹笋、芹菜、胡萝卜、白萝卜、番茄、木瓜丝、木瓜干丝、苹果、柠檬、菠萝、柚子、水果、桃汁、柠檬汁、柚子汁、菠萝汁、苹果汁、苹果浆、梨汁、葡萄汁、桑葚汁、椰子浆、椰子汁、果蔬汁、复合柠檬汁饮料、混合果汁饮料、橙汁饮料浓浆、果汁饮料浓浆、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩桑葚汁、蔬菜提取液、果蔬提取物、水果提取液、果酱、玉米发酵酱、芥末酱、干制红枣、洋葱粉、番茄汁、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、茶叶、抹茶、绿茶、干桂花、啤酒花、啤酒花制品、五指毛桃、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（或称陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、当归、西红花、萆拔、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、普鲁兰多糖、冰醋酸、L-丙氨酸、淀粉磷酸酯钠、甘草酸铵、红花黄、姜黄、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、双乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、栀子蓝、茶黄素、天然胡萝卜素、迷迭香提取物、爱德万甜、罗望子多糖胶、纽甜、硅酸钙、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、茶多酚、丙二醇脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、决明胶、麦芽糖醇、乳酸链球菌素、双乙酰酒石酸单双甘油酯、糖精钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、脱氢乙酸、维生素E、维生素C（抗坏血酸）、磷脂、胭脂虫红、胭脂树橙、乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙、乙酸钠、紫胶红、苯甲酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、黄原胶、琥珀酸二钠、碳酸钙、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、明胶、琼脂、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、甜菊糖苷、赤藓红、柠檬黄、日落黄、辣椒红、萝卜红、高粱红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、姜黄素、甘氨酸、红曲米、红曲红、罗汉果甜苷、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、氧化羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-鸟苷酸二钠、甘草酸三钾、乳酸钙、阿拉伯胶、氯化钾、DL-苹果酸钠、葡萄糖酸钠、柠檬酸钾、微晶纤维素、纤维素酶、果胶酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、食品用香精、食用香料等，经预处理、调制、灭菌（或不灭菌）、包装（配备或不配备其他料包）加工制成的调味品。

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 1532 花生

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.17 食品安全国家标准 食品添加剂 紫胶红（又名虫胶红）

GB 1886.18	食品安全国家标准	食品添加剂	糖精钠
GB 1886.19	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲米
GB 1886.21	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸钙
GB 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准	食品添加剂	蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.28	食品安全国家标准	食品添加剂	D-异抗坏血酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准	食品添加剂	高粱红
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 1886.40	食品安全国家标准	食品添加剂	L-苹果酸
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.47	食品安全国家标准	食品添加剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯
GB 1886.60	食品安全国家标准	食品添加剂	姜黄
GB 1886.61	食品安全国家标准	食品添加剂	红花黄
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准	食品添加剂	单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.67	食品安全国家标准	食品添加剂	皂荚糖胶
GB 1886.69	食品安全国家标准	食品添加剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸
GB 1886.74	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钾
GB 1886.76	食品安全国家标准	食品添加剂	姜黄素
GB 1886.77	食品安全国家标准	食品添加剂	罗汉果甜苷
GB 1886.90	食品安全国家标准	食品添加剂	硅酸钙
GB 1886.97	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-肌苷酸二钠
GB 1886.98	食品安全国家标准	食品添加剂	乳糖醇（又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）
GB 1886.100	食品安全国家标准	食品添加剂	乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.103	食品安全国家标准	食品添加剂	微晶纤维素
GB 1886.106	食品安全国家标准	食品添加剂	罗望子多糖胶
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.170	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-鸟苷酸二钠
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 1886.172	食品安全国家标准	食品添加剂	迷迭香提取物
GB 1886.173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1886.187	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.211	食品安全国家标准	食品添加剂	茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.214	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.231	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸链球菌素
GB 1886.232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1886.233	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素E
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.236	食品安全国家标准	食品添加剂	丙二醇脂肪酸酯
GB 1886.239	食品安全国家标准	食品添加剂	琼脂

- GB 1886.241 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸三钾
- GB 1886.242 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸铵
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 菌落总数测定
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 10133 食品国家安全标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB/T 11761 芝麻
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
GB 13104 食品国家安全标准 食糖
GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB 19301 食品安全国家标准 生乳
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20369 啤酒花制品
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T 20903 调味品分类
GB/T 22474 果酱
GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB/T 23529 海藻糖
GB/T 23532 木糖
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红
GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 25542	食品安全国家标准	食品添加剂	甘氨酸(氨基乙酸)
GB 25543	食品安全国家标准	食品添加剂	L-丙氨酸
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸钠
GB 25553	食品安全国家标准	食品添加剂	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)
GB 25554	食品安全国家标准	食品添加剂	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 25585	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化钾
GB 25595	食品安全国家标准		乳糖
GB 26404	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品	营养标签通则
GB 28303	食品安全国家标准	食品添加剂	辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 28311	食品安全国家标准	食品添加剂	栀子蓝
GB 28314	食品安全国家标准	食品添加剂	辣椒油树脂
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 28402	食品安全国家标准	食品添加剂	普鲁兰多糖
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶
GB 29221	食品安全国家标准	食品添加剂	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温20)
GB 29222	食品安全国家标准	食品添加剂	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温40)
GB 29223	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸
GB/T 29602	固体饮料		
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29929	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29933	食品安全国家标准	食品添加剂	氧化羟丙基淀粉
GB 29936	食品安全国家标准	食品添加剂	淀粉磷酸酯钠
GB 29938	食品安全国家标准		食品用香料通则
GB 29939	食品安全国家标准	食品添加剂	琥珀酸二钠
GB 29944	食品安全国家标准	食品添加剂	N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
GB 29945	食品安全国家标准	食品添加剂	槐豆胶(刺槐豆胶)
GB 29949	食品安全国家标准	食品添加剂	阿拉伯胶
GB 30603	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸钠
GB 30608	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸钠
GB 30616	食品安全国家标准		食品用香精
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料		
GB 31619	食品安全国家标准	食品添加剂	决明胶
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂	天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准		食用淀粉
GB 31638	食品安全国家标准		酪蛋白
GB 31639	食品安全国家标准		食品加工用酵母
GB 31640	食品安全国家标准		食用酒精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 31740.3 茶制品 第3部分：茶黄素
GB/T 34778 抹茶
GB/T 35883 冰糖
DB46/T 92 黄灯笼辣椒酱
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3311 花生酱
NY/T 702 啤酒花
NY/T 2778 骨素
QB/T 2583 纤维素酶制剂
QB 2732 水解胶原蛋白
QB/T 4482 碱性果胶酶制剂
QB/T 4484 葡萄糖酸钠
QB/T 4572 酵母 β -葡聚糖
NY/T 956 番茄酱
SB/T 10459 番茄调味酱
SB/T 10755 芥末酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

3.1 原辅料要求

- 4.1.1 酿造酱油：应符合 GB 2717 要求。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 4.1.4 冰糖：应符合 GB/T 35883 要求。
- 4.1.5 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 4.1.6 甜醋：应符合 GB 2719 要求。
- 4.1.7 苹果醋：应符合 GB 2719 要求。
- 4.1.8 葡萄糖、果糖：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.9 乳糖：应符合 GB 25595 要求。
- 4.1.10 木糖：应符合 GB/T 23532 要求。
- 4.1.11 海藻糖：应符合 GB/T 23529 要求。
- 4.1.12 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 要求。
- 4.1.13 酵母 β -葡聚糖：应符合 QB/T 4572 要求。
- 4.1.14 葡萄糖浆、果葡糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.15 海藻糖浆：应符合 GB/T 23529 要求。
- 4.1.16 麦芽糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.17 麦芽糊精：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.18 食糖：应符合 GB 13104 要求。

- 4.1.19 味精：应符合 GB 2720 要求。
- 4.1.20 芝麻油、橄榄油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.21 花椒油、藤椒油、花椒调味油、藤椒调味油、木姜子调味油、香辛料调味油、料酒、味淋：应符合 GB 31644 要求。
- 4.1.22 蚝油、蚝汁、鱼露、虾酱、干贝汁、干贝提取物、扇贝汁、扇贝粉、扇贝提取物、蛤蜊汁、蛤蜊粉、蛤蜊提取物、贝类提取液、虾类提取液、虾粉、虾提取物、蟹粉、蟹汁、蟹类提取物、鱿鱼提取物、鲍鱼提取物、鳀节提取液、桔节提取液、宗田节提取液、鳀鱼粉、鳀鱼调味汁、鳀鱼提取液、鲭节提取液、鲭鱼提取液、海蜒提取液、煮干提取液、沙丁鱼提取液、宗田提取液、鲐鱼提取液、鲷鱼提取液、螺蛳提取液、水产调味品：应符合 GB 10133 要求。
- 4.1.23 腐乳、味噌、豆豉：应符合 GB 2712 要求。
- 4.1.24 番茄酱：应符合 NY/T 956 要求。
- 4.1.25 番茄沙司：应符合 SB/T 10459 要求。
- 4.1.26 大蒜：色泽均一，颗粒完整，具有大蒜应有的辛辣风味。
- 4.1.27 姜（生姜、干姜）：色泽均一，根茎完整，具有姜应有的辛辣风味。
- 4.1.28 仔姜：色泽均一，根茎完整，具有仔姜应有的辛辣风味。
- 4.1.29 葱：色泽均一，根茎完整，具有葱应有的辛辣风味。
- 4.1.30 香葱：色泽均一，根茎完整，具有香葱应有的辛辣风味。
- 4.1.31 大葱：色泽均一，根茎完整，具有大葱应有的辛辣风味。
- 4.1.32 小葱：色泽均一，根茎完整，具有小葱应有的辛辣风味。
- 4.1.33 洋葱：色泽均一，根茎完整，具有洋葱应有的辛辣风味。
- 4.1.34 脱水大蒜：干燥，具有大蒜应有的辛辣味，无异味。
- 4.1.35 脱水葱：干燥，具有葱应有的辛辣味，无异味。
- 4.1.36 脱水洋葱：干燥，具有洋葱应有的辛辣味，无异味。
- 4.1.37 生姜粉：干燥，色泽、颗粒均一，具有生姜应有的辛辣风味，无异味。
- 4.1.38 香葱粉：干燥，色泽、颗粒均一，具有香葱应有的辛辣风味，无异味。
- 4.1.39 辣椒粉：干燥，色泽、颗粒均一，具有辣椒应有的辛辣风味，无异味。
- 4.1.40 丁香、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、芫荽、香菜籽、白胡椒、花椒、青花椒、藤椒、香茅、砂仁、辣椒、干辣椒、山奈（沙姜）、月桂叶（香叶）、草果、香辛料：应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.1.41 黄灯笼辣椒酱：应符合 DB46/T 92 要求。
- 4.1.42 花生酱：应符合 LS/T 3311 要求。
- 4.1.43 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 4.1.44 黄豆酱、海鲜酱、叉烧酱、排骨酱、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱：应符合 GB 2718 要求。
- 4.1.45 黄豆复合调味酱、咖喱粉调味料、咖喱膏调味料、咖喱块状调味料、红咖喱酱调味料、辣椒酱、辣椒调味料、辣椒调味粉、油辣椒、菇精调味料、香菇膏调味料、香菇浸膏调味料、野山菌膏调味料、菌菇汤膏调味料、菌汤料调味料、菌菇调味料、蛋黄酱、鸡肉粉调味料、鸡骨高汤调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡油调味料、鸡汤调味料、鸡肉膏调味料、鸡肉提取液调味料、鸡肉提取物、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡鲜粉调味料、猪骨白汤调味料、猪骨浓汤调味料、牛骨白汤调味料、牛肉提取液调味料、猪肉提取液调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、香辣酱调味料、冰梅酱、捞拌汁、卤水汁、烧烤汁、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、液体复合调味料调味料、海鲜风味酱、液体复合调味料、调味汁、火锅底料、十三香调味料、五香粉调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏调味料、浓缩骨汤调味料、骨汤调味料、猪骨白汤调味粉、鸡骨白汤调味粉、猪肉精粉调味料、牛肉精粉调味料、鱼骨高汤调味料、猪肚鸡调味料、酱油调味粉、黑胡椒调味汁、冬阴功调味酱、香茅调味酱、沙茶酱、浓缩大骨粉调味料、浓汤调味料、豉香调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料：应符合 GB 31644 要求。

- 4.1.46 水：应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.47 蜂蜜：应符合 GB 14963 要求。
- 4.1.48 食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油、食用骨油、动物油脂：应符合 GB 10146 要求。
- 4.1.49 大豆油、花生油、菜籽油、山茶油、紫苏油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.50 豆瓣、豆浆、豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 4.1.51 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 要求。
- 4.1.52 猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素、鱼骨素、骨素：应符合 NY/T 2778 要求。
- 4.1.53 黄油、奶油：应符合 GB 19646 要求。
- 4.1.54 人造奶油、食用氢化油、起酥油：应符合 GB 15196 要求。
- 4.1.55 乳粉、全脂奶粉：应符合 GB 19644 要求。
- 4.1.56 调制乳：应符合 GB 25191 要求。
- 4.1.57 炼乳：应符合 GB 13102 要求。
- 4.1.58 牛奶：应符合 GB 19301 要求。
- 4.1.59 奶酪、干酪粉：应符合 GB 5420 要求。
- 4.1.60 小麦、大麦、燕麦、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、蚕豆、豌豆、大米、小米、黑米、紫米、糙米、糯米、玉米、小麦粉、小麦芽、麦麸、麦芽、大米粉、糯米粉、玉米粉：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.61 花生：应符合 GB/T 1532 要求。
- 4.1.62 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 4.1.63 谷朊粉：应符合 GB 20371 要求。
- 4.1.64 面包糠：应符合 GB 7099 要求。
- 4.1.65 白酒：应符合 GB 2757 要求。
- 4.1.66 黄酒、米酒、葡萄酒、啤酒、醪糟、清酒：应符合 GB 2758 要求。
- 4.1.67 食用酒精：应符合 GB 31640 要求。
- 4.1.68 香菇、蘑菇、杏鲍菇、金针菇、牛肝菌、食用菌、脱水香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、真姬菇粉、菌菇粉、香菇汁、香菇提取物、食用菌提取液：应符合 GB 7096 要求。
- 4.1.69 鸡蛋、咸鸭蛋黄、蛋黄粉、全蛋液、全蛋粉、蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 要求。
- 4.1.70 蛋白粉：应符合 GB 11674 要求。
- 4.1.71 蚝、蛤蜊、白贝、螺蛳、淡菜、鲣鱼、沙丁鱼、鳕鱼骨、植鱼油：应符合 GB 2733 要求。
- 4.1.72 沙丁鱼干、比目鱼干、鲣鱼干、鲣节、鱼干、虾米、海米、虾干、干贝、虾皮、花胶：应符合 GB 10136 要求。
- 4.1.73 猪肉、猪骨、牛肉、牛骨、鸡肉、鸡骨、羊肉、羊骨、鸭肉、鸭骨：应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.74 火腿、卤牛肉、酱卤肉制品、熟肉制品：应符合 GB 2726 要求。
- 4.1.75 海带、海带粉、海带浓缩液、海带提取液、海带调味汁、昆布提取物、昆布粉、昆布汁、食用钝顶螺旋藻粉、藻类提取液：应符合 GB 19643 要求。
- 4.1.76 盐渍大蒜、泡椒、泡辣椒、盐渍辣椒、泡姜、泡仔姜、盐渍姜、酸萝卜、泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、酱腌菜：应符合 GB 2714 要求。
- 4.1.77 大豆蛋白肽、大豆蛋白肽膏、酸水解大豆蛋白调味液、植物水解蛋白：应符合 GB 20371 要求。
- 4.1.78 胶原蛋白：应符合 QB 2732 要求。
- 4.1.79 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 要求。
- 4.1.80 酪蛋白：应符合 GB 31638 要求。
- 4.1.81 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 要求。

- 4.1.82 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 要求。
- 4.1.83 脱脂大豆：应符合 GB 14932 要求。
- 4.1.84 南瓜粉、番茄粉、椰子粉、果蔬粉：应符合 GB 29602 要求。
- 4.1.85 南瓜：具有南瓜应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.86 菠菜：具有菠菜应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.87 竹笋：具有竹笋应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.88 芹菜：具有芹菜应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.89 胡萝卜：具有胡萝卜应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.90 白萝卜：具有白萝卜应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.91 番茄：具有番茄应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.92 木瓜丝：具有木瓜应有的风味，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.93 木瓜干丝：干燥，具有木瓜应有的风味，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.94 苹果：具有苹果应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.95 柠檬：具有柠檬应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.96 菠萝：具有菠萝应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.97 柚子：具有柚子应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.98 水果：具有水果应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.99 桃汁、柠檬汁、柚子汁、菠萝汁、苹果汁、苹果浆、梨汁、葡萄汁、桑葚汁、椰子浆、椰子汁、果蔬汁、复合柠檬汁饮料、混合果汁饮料、橙汁饮料浓浆、果汁饮料浓浆：应符合 GB/T 31121 要求。
- 4.1.100 浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩桑葚汁、蔬菜提取液、果蔬提取物、水果提取液：应符合 GB 17325 要求。
- 4.1.101 果酱：应符合 GB/T 22474 要求。
- 4.1.102 玉米发酵酱：应符合 GB 2718 要求。
- 4.1.103 芥末酱：应符合 SB/T 10755 要求。
- 4.1.104 干制红枣：干燥，具有红枣应有的特征，应符合 GB 2762、GB 2763 要求。
- 4.1.105 洋葱粉：干燥，具有洋葱特有辛辣味，无异味。
- 4.1.106 番茄汁：应符合 GB/T 31121 要求。
- 4.1.107 竹笋罐头、茄汁黄豆罐头：应符合 GB 7098 要求。
- 4.1.108 茶叶：具有正常外形及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不含非茶类物质，无异味，无异臭，无霉变。
- 4.1.109 抹茶：应符合 GB/T 34778 要求。
- 4.1.110 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 要求。
- 4.1.111 干桂花：干燥，形状完整或较完整，具有桂花特有的风味，不得混有异种植物花，无霉变。
- 4.1.112 啤酒花：应符合 NY/T 702 要求。
- 4.1.113 啤酒花制品：应符合 GB/T 20369 要求。
- 4.1.114 五指毛桃、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（或称陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、当归、西红花、萆拔：应符合《中华人民共和国药典》要求。

- 4.1.115 玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉：应符合 GB 31637 要求。
- 4.1.116 普鲁兰多糖：应符合 GB 28402 要求。
- 4.1.117 冰醋酸：应符合 GB 1886.10 要求。
- 4.1.118 L-丙氨酸：应符合 GB 25543 要求。
- 4.1.119 淀粉磷酸酯钠：应符合 GB 29936 要求。
- 4.1.120 甘草酸铵：应符合 GB 1886.242 要求。
- 4.1.121 红花黄：应符合 GB 1886.61 要求。
- 4.1.122 姜黄：应符合 GB 1886.60 要求。
- 4.1.123 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.124 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 要求。
- 4.1.125 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 要求。
- 4.1.126 木糖醇：应符合 GB 1886.234 要求。
- 4.1.127 乳糖醇：应符合 GB 1886.98 要求。
- 4.1.128 双乙酸钠：应符合 GB 25538 要求。
- 4.1.129 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸：应符合 GB 1886.69 要求。
- 4.1.130 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）：应符合 GB 25540 要求。
- 4.1.131 皂荚糖胶：应符合 GB 1886.67 要求。
- 4.1.132 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 要求。
- 4.1.133 栀子黄：应符合 GB 7912 要求。
- 4.1.134 栀子蓝：应符合 GB 28311 要求。
- 4.1.135 茶黄素：应符合 GB/T 31740.3 要求。
- 4.1.136 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 要求。
- 4.1.137 迷迭香提取物：应符合 GB 1886.172 要求。
- 4.1.138 爱德万甜：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.139 罗望子多糖胶：应符合 GB 1886.106 要求。
- 4.1.140 纽甜：应符合 GB 29944 要求。
- 4.1.141 硅酸钙：应符合 GB 1886.90 要求。
- 4.1.142 吐温 20：应符合 GB 29221 要求。
- 4.1.143 吐温 40：应符合 GB 29222 要求。
- 4.1.144 吐温 60：应符合 GB 25553 要求。
- 4.1.145 吐温 80：应符合 GB 25554 要求。
- 4.1.146 茶多酚：应符合 GB 1886.211 要求。
- 4.1.147 丙二醇脂肪酸酯：应符合 GB 1886.236 要求。
- 4.1.148 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 要求。
- 4.1.149 决明胶：应符合 GB 31619 要求。
- 4.1.150 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 要求。
- 4.1.151 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 要求。
- 4.1.152 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 要求。
- 4.1.153 糖精钠：应符合 GB 1886.18 要求。
- 4.1.154 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 要求。
- 4.1.155 脱氢乙酸：应符合 GB 29223 要求。
- 4.1.156 维生素 E：应符合 GB 1886.233 要求。
- 4.1.157 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 要求。
- 4.1.158 磷脂：应符合 GB 28401 要求。

- 4.1.159 胭脂虫红：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.160 胭脂树橙：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.161 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 要求。
- 4.1.162 乙二胺四乙酸二钠钙：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.163 乙酸钠：应符合 GB 30603 要求。
- 4.1.164 紫胶红：应符合 GB 1886.17 要求。
- 4.1.165 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 4.1.166 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 要求。
- 4.1.167 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 要求。
- 4.1.168 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 要求。
- 4.1.169 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 4.1.170 乳酸：应符合 GB 1886.173 要求。
- 4.1.171 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 要求。
- 4.1.172 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 要求。
- 4.1.173 焦糖色：应符合 GB 1886.64 要求。
- 4.1.174 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 要求。
- 4.1.175 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 4.1.176 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 4.1.177 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 4.1.178 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 4.1.179 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 要求。
- 4.1.180 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 要求。
- 4.1.181 果胶：应符合 GB 25533 要求。
- 4.1.182 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 要求。
- 4.1.183 瓜尔胶：应符合 GB 28403 要求。
- 4.1.184 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 要求。
- 4.1.185 明胶：应符合 GB 6783 要求。
- 4.1.186 琼脂：应符合 GB 1886.239 要求。
- 4.1.187 α -环状糊精：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.188 γ -环状糊精：应符合 GB 2760 要求。
- 4.1.189 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 要求。
- 4.1.190 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 要求。
- 4.1.191 赤藓红：应符合 GB 17512.1 要求。
- 4.1.192 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 要求。
- 4.1.193 日落黄：应符合 GB 6227.1 要求。
- 4.1.194 辣椒红：应符合 GB 1886.34 要求。
- 4.1.195 萝卜红：应符合 GB 25536 要求。
- 4.1.196 高粱红：应符合 GB 1886.32 要求。
- 4.1.197 辣椒油树脂：应符合 GB 28314 要求。
- 4.1.198 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 要求。
- 4.1.199 姜黄素：应符合 GB 1886.76 要求。
- 4.1.200 甘氨酸：应符合 GB 25542 要求。
- 4.1.201 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 4.1.202 红曲红：应符合 GB 1886.181 要求。

- 4.1.203 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 要求。
- 4.1.204 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 要求。
- 4.1.205 刺槐豆胶：应符合 GB 29945 要求。
- 4.1.206 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 28303 要求。
- 4.1.207 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 要求。
- 4.1.208 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 要求。
- 4.1.209 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 要求。
- 4.1.210 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 要求。
- 4.1.211 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 要求。
- 4.1.212 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 要求。
- 4.1.213 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 要求。
- 4.1.214 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 要求。
- 4.1.215 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 要求。
- 4.1.216 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 要求。
- 4.1.217 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 要求。
- 4.1.218 甘草酸三钾：应符合 GB 1886.241 要求。
- 4.1.219 乳酸钙：应符合 GB 1886.21 要求。
- 4.1.220 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 要求。
- 4.1.221 氯化钾：应符合 GB 25585 要求。
- 4.1.222 DL-苹果酸钠：应符合 GB 30608 要求。
- 4.1.223 葡萄糖酸钠：应符合 QB/T 4484 要求。
- 4.1.224 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.74 要求。
- 4.1.225 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 要求。
- 4.1.226 6 纤维素酶：应符合 QB/T 2583 要求。
- 4.1.227 果胶酶：应符合 QB/T 4482 要求。
- 4.1.228 蛋白酶：应符合 GB/T 23527 要求。
- 4.1.229 木瓜蛋白酶：应符合 GB/T 23527 要求。
- 4.1.230 食品用香精：应符合 GB 30616 要求。
- 4.1.231 食用香料：应符合 GB 29938 要求。
- 4.1.232 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	按 GB 31644 规定执行。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	呈液态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	要求
食盐（以氯化钠计），g/100mL	≤ 25.0
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg（仅适用于水产调味品）	≤ 0.5
无机砷 ^b （以As计），mg/kg（仅适用于水产调味品）	≤ 0.5

表2 (续)

项目	要求
无机砷 ^b (以As计), mg/kg (仅适用于以鱼类为主要原料的产品及复合调味料) ≤	0.1
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.8
镉 (以Cd计), mg/kg (仅适用于以鱼类为主要原料的产品) ≤	0.1
多氯联苯 ^c , mg/kg (仅适用于水产调味品) ≤	0.5
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品) ≤	0.4
^a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量。 ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷。 ^c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。	

4.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	要求			
	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/mL	5	2	10000	100000
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	---
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000
副溶血性弧菌, MPN/mL (仅适用于水产调味品)	5	1	100	1000
注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760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 理化指标检验

6.1.1 食盐

按GB/T 5009.39规定执行。

6.1.2 甲基汞
按GB 5009.17规定执行。

6.1.3 无机砷
按GB 5009.11规定执行。

6.1.4 铅
按GB 5009.12规定执行。

6.1.5 镉
按GB 5009.15规定执行。

6.1.6 多氯联苯
按GB 5009.190规定执行。

6.1.7 3-氯-1,2-丙二醇
按GB 5009.191规定执行。

6.2 微生物检验

6.2.1 菌落总数
按GB 4789.2规定执行。

6.2.2 大肠菌群
按GB 4789.3规定执行。

6.2.3 沙门氏菌
按GB 4789.4规定执行。

6.2.4 金黄色葡萄球菌
按GB 4789.10规定进行。

6.2.5 副溶血性弧菌
按GB 4789.7规定执行。

6.3 净含量
按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目：感官要求、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 食品安全监督机构提出要求时。

7.2.2 检验项目按本标准中规定的第4.2条~4.6条核查。

7.3 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

7.4 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

8.1.2 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

8.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合 GB 4806.1 要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

8.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后密封好并冷藏贮存。

8.5 保质期

符合上述运输、贮存条件下，根据产品的规格、包装材料不同，保质期为 6 个月至 24 个月，具体见标签标示。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。
