



416615S-2020



商丘市水禾源食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2020

---

# 液态调味料

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

商丘市水禾源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求进行编写。

本标准由商丘市水禾源食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市水禾源食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

本标准自发布之日起替代：Q/SSS 0001S-2017，备案号：412993S-2017，备案日期：2017-12-13。

H N

Q B

# 液态调味料

## 1 范围

本标准规定了液态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、大豆油、鸡蛋、蒸鱼豉油、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、食用酒精、黄酒、味精、食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、果葡糖浆、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）中几种为原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉香精、鸡肉浸膏中的一种或多种）、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食液态调味料。

根据添加原辅料不同，可分为：红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、醋味调味汁、料酒调味汁、凉拌汁调味汁、辣鲜露、鸡汁调味汁、味极鲜调味汁、番茄沙司调味汁、沙拉酱调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉香精、鸡肉浸膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.31 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 5'-肌苷酸二钠应符合 QB/T 4261 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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  | 液体              | 从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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、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

| 项目符号对齐   | 指标   | 检验方法          |
|--|------|---------------|
| 氨基酸态氮 <sup>a</sup> (以 N 计) / (g/100g) ≥              | 0.02 | GB 5009.235   |
| 总酸 <sup>b</sup> (以乙酸计) / (g/100mL) ≥                 | 2.5  | GB/T 12456    |
| 酒精度 <sup>c</sup> (20℃) / (%vol) ≥                    | 0.5  | GB 5009.225   |
| 食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100mL) ≤                         | 22.0 | GB 5009.44    |
| 苯甲酸钠 <sup>d</sup> (以苯甲酸计) / (g/kg) ≤                 | 1.0  | GB 5009.28    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> (安赛蜜) / (g/kg) ≤                 | 0.5  | GB/T 5009.140 |
| 山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计) / (g/kg) ≤                 | 1.0  | GB 5009.28    |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>d</sup> (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg) ≤ | 0.65 | GB 5009.97    |
| 日落黄 <sup>d</sup> (以日落黄计) / (g/kg) ≤                  | 0.2  | GB 5009.35    |
| 脱氢乙酸钠 <sup>d</sup> (以脱氢乙酸计) / (g/kg) ≤               | 0.5  | GB 5009.121   |
| 三氯蔗糖 <sup>d</sup> / (g/kg) ≤                         | 0.25 | GB 22255      |
| β-胡萝卜素 / (g/kg) ≤                                    | 1.0  | GB 5009.83    |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤                              | 0.5  | GB 5009.11    |
| *铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤                              | 0.8  | GB 5009.12    |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤                     | 5.0  | GB 5009.22    |

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁；

注 3: b 仅适用于醋味调味汁；

注 4: c 仅适用于料酒调味汁；

注 5: d 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

注 6: 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。

## 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

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、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁）、总酸（仅适用于醋味调味汁）、酒精度（仅适用于料酒调味汁）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、大豆油、鸡蛋、蒸鱼豉油、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、食用酒精、黄酒、味精、食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、果葡糖浆、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）中几种为原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉香精、鸡肉浸膏中的一种或多种）、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食液态调味料。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》制定本企业标准，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。

商丘市水禾源食品有限公司

QB