



416771S-2020



漯河市重庆仔食品开发有限公司企业标准

Q/LCQ 0003S-2020

液态复合调味料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

漯河市重庆仔食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由漯河市重庆仔食品开发有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市重庆仔食品开发有限公司。

本标准主要起草人：张建军、王熙康、李红敏。

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。

本标准适用于以生活饮用水、酱油、食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精、味精、蚝油、大豆油、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗幌子、百里香、香荚兰、花椒中的一种或几种）、韭菜花、豆腐乳、叉烧酱（白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、脱水大蒜、柠檬酸、酿造食醋、红曲米、谷氨酸钠、香辛料、三氯蔗糖、赤藓红）、咖喱调味汁（咖喱粉、酿造酱油、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、食品用香精、山梨酸钾）、辣椒、葱、姜、蒜中的几种为原料，添加或不添加文蛤、鱼肉、香菇、番茄、菠菜、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合、熬制或不熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食液态复合调味料。

根据原料添加不同可分为以下几种：麻汁调味料、酸甜调味汁、酱香调味汁、蒜香调味汁、咖喱调味汁、麻辣调味汁、酸辣调味汁、海鲜汁、黄焖鸡料、芝麻酱伴侣。

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 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.3 食醋应符合GB 2719的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.9 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗幌子、百里香、香荚兰、花椒）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.10 辣椒、番茄、菠菜、葱、姜、蒜、韭菜花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.11 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。

2.1.12 叉烧酱、咖喱调味汁应符合GB 31644的规定。

- 2.1.13 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.16 文蛤应符合GB 10136的规定。
- 2.1.17 鱼肉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合GB 2716的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	液 态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甲基汞 ^d ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a 仅限使用该食品添加剂的产品。

^d 仅限添加文蛤、鱼肉的产品。

同一功能的食品添加剂（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 微生物限量

即食产品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 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/mL	1.5MPN/mL	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法

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GB 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酱油、食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精、味精、蚝油、大豆油、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒中的一种或几种）、韭菜花、豆腐乳、叉烧酱（白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、脱水大蒜、柠檬酸、酿造食醋、红曲米、谷氨酸钠、香辛料、三氯蔗糖、赤藓红）、咖喱调味汁（咖喱粉、酿造酱油、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、食品用香精、山梨酸钾）、辣椒、葱、姜、蒜中的几种为原料，添加或不添加文蛤、鱼肉、香菇、番茄、菠菜、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合、熬制或不熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料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》及相关标准的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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市重庆仔食品开发有限公司

QB