



416889S-2020



新乡市缘之缘味食品有限公司企业标准

Q/YYY 0002S-2020

---

# 液态复合调味料

2020-12-01 发布

2020-12-01 实施

---

新乡市缘之缘味食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由新乡市缘之缘味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯伟。

本标准自发布之日起替代 Q/XY 0002S-2020(备案号：415289S-2020)。

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、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、冰醋酸、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、黄原胶、香辛料（花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜、蒜、脱水葱中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种为原料，辅以食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、酒味香精、鲜香粉香精、酱油香精、陈醋香精）、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的几种，经调配混合、加热或不加热、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的液态复合调味料（包括即食和非即食）。

根据原料不同可将产品分为不同品种：调味醋、料酒复合调味料、凉拌汁、调味汁、酸味调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 香辛料（花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜、蒜、脱水葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、酒味香精、鲜香粉香精、酱油香精、陈醋香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 赤藓红应符合 GB 17512.1 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	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味, 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	指 标	检验方法
食用盐 (以 NaCl 计), g/100mL	≤ 15	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	1.0~10.0	GB 5009.225
总酸 <sup>b</sup> (以乙酸计), g/100mL	≥ 2.0	GB/T 5009.41
日落黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.15	
赤藓红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.05	
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.0	
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于料酒复合调味料; 注 3: b 指标仅适于调味醋; 注 4: c 指标仅适于添加该食品添加剂的产品。 注 5: 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、着色剂) 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

即食的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	1000	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; 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、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、冰醋酸、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、黄原胶、香辛料（花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜、蒜、脱水葱中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种为原料，辅以食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、酒味香精、鲜香粉香精、酱油香精、陈醋香精）、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的几种，经调配混合、加热或不加热、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的液态复合调味料（包括即食和非即食）。

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。

新乡市缘之缘味食品有限公司