



416899S-2020



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0003S-2020

# 液态复合调味料

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 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》规则编写。

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董珂、刘爽、刘迎熹。

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、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精、蚝汁、白砂糖、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、浓缩果汁（柠檬汁、苹果汁、桔子汁、西柚汁、蜜桃汁、红枣汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、菠萝汁、哈密瓜汁、雪梨汁、山楂汁、酸梅汁、橙汁、黑加仑汁、荔枝汁、沙棘汁、石榴汁、樱桃汁、草莓汁、桑椹汁、香蕉汁、猕猴桃汁、百香果汁、椰子汁中的一种或几种）、果酱（草莓酱、蓝莓酱、梨酱、菠萝酱、苹果酱、树莓酱中的一种或几种）、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、冰乙酸、食用色素（焦糖色、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食品用香精（鸡肉香精、烧烤味香精、苹果味香精、桂花味香精、糖蒜香精）、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种]，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据添加原辅料不同分为以下几种：调味醋（原味调味醋、苹果味调味醋、桂花味调味醋、糖蒜调味醋）、红烧酱汁、鲜味调制生抽、香辣凉拌汁、辣鲜露、鸡味调味汁、料酒调味汁、蚝油调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。



总酸（以乙酸计），g/100mL $\geq$	2.0	/	/	/	/	/	1.2	/	GB/T 12456
酒精度（20℃），%vol	/	/	/	/	/	/	2~10	/	GB 5009.225
氨基酸态氮（以氮计），g/100g $\geq$	/	0.01			0.1	0.01			GB 5009.235
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg $\leq$	1.0								GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg $\leq$	1.0								GB 5009.28
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	1.0								GB 5009.83
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.25								GB 22255
食用盐（以NaCl计），g/100g $\leq$	20								GB 5009.44
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg $\leq$	5.0								GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5								GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.9								GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg $\leq$	0.4								GB 5009.191
展青霉素 <sup>c</sup> ， $\mu$ g/kg $\leq$	20								GB 5009.185

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；

c 仅适用于添加苹果汁、山楂汁、苹果酱的产品检验；

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，各自用量占其在 GB 2760 中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

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，CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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>	GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（不适用于调味醋）、菌落总数、大肠菌群。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、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精、蚝汁、白砂糖、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、浓缩果汁（柠檬汁、苹果汁、桔子汁、西柚汁、蜜桃汁、红枣汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、菠萝汁、哈密瓜汁、雪梨汁、山楂汁、酸梅汁、橙汁、黑加仑汁、荔枝汁、沙棘汁、石榴汁、樱桃汁、草莓汁、桑椹汁、香蕉汁、猕猴桃汁、百香果汁、椰子汁中的一种或几种）、果酱（草莓酱、蓝莓酱、梨酱、菠萝酱、苹果酱、树莓酱中的一种或几种）、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、冰乙酸、食用色素（焦糖色、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食品用香精（鸡肉香精、烧烤味香精、苹果味香精、桂花味香精、糖蒜香精）、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种]，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司

QB