



417189S-2020



固始县圣时和食品有限公司企业标准

Q/GSS 0005S-2020

液态复合调味料

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

固始县圣时和食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县圣时和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍振业、涂旭林。

本标准自发布实施之日起替代 Q/GSS 0005S-2020（备案号：414687S-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、骨汤（猪骨、鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、焯水，加葱、姜炖煮、过滤）、动物油脂（猪油、鸡油、牛油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、酱油、黄豆、黄豆酱、小麦、辣椒酱、味精、鸡精、食用盐、酵母抽提物、香辛料（花椒、八角、香叶、小茴香、桂皮、肉豆蔻、葱、姜、蒜、草果、当归中的多种）、料酒、黄酒、花雕酒、白酒、啤酒、食醋中的多种为原料，加入或不加入焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用香精（肉味香精、麻辣香精、咸味香精、酱油香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、熬制、过滤或不完全过滤、包装、杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同分为不同产品：红炒汁、风味骨汤料、复合风味调料汁、红烧酱汁、香辣汁、清炒汁、鲜味调味汁、麻辣调味汁、酸甜调味汁、蒜香调味汁、肉味调味汁。

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 猪骨、鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨应符合GB 2707的规定。

2.1.3 葱、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 猪油、鸡油、牛油应符合GB 10146的规定。

2.1.5 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油应符合GB 2716的规定。

2.1.6 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.7 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.9 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.10 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。

2.1.11 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.12 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.15 香辛料（花椒、八角、香叶、小茴香、桂皮、肉豆蔻、葱、姜、蒜、草果、当归）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.16 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.17 黄酒、花雕酒应符合GB 2758的规定。

- 2.1.18 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.19 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.29 食用香精（肉味香精、麻辣香精、咸味香精）应符合 GB 30616 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	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
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，允许有少量原料物质沉淀	

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 ^a （以氮计），g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 22	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
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于以骨汤、酱油为主料的产品。

^b仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法

^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 生产加工过程中的卫生要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、氨基酸态氮(仅适用于以骨汤、酱油为主料的产品)、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。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、骨汤（猪骨、鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、焯水，加葱、姜炖煮、过滤）、动物油脂（猪油、鸡油、牛油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、酱油、黄豆、黄豆酱、小麦、辣椒酱、味精、鸡精、食用盐、酵母抽提物、香辛料（花椒、八角、香叶、小茴香、桂皮、肉豆蔻、葱、姜、蒜、草果、当归中的多种）、料酒、黄酒、花雕酒、白酒、啤酒、食醋中的多种为原料，加入或不加入焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用香精（肉味香精、麻辣香精、咸味香精、酱油香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、熬制、过滤或不完全过滤、包装、杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的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》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。

固始县圣时和食品有限公司