



412597S-2021



商丘市翌铭调味品厂企业标准

Q/SYT 0002S-2021

液态复合调味料

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

商丘市翌铭调味品厂 发布

前 言

本标准由商丘市翌铭调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：吕团结。

本标准自发布实施之日起替代 Q/SYT 0002S-2019。

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。

本标准适用于以水、番茄酱、姜（清洗、榨汁）、大蒜（清洗、榨汁）、葱（清洗、榨汁）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、香辛料（蒜粉、葱粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉中的一种或几种）、花生、芝麻、辣椒油、食用酒精、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、大豆油、菜籽油、蚝油中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、β-胡萝卜素、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提物、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、果蔬味香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、醋味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同类别：酸味调味汁、风味调味汁、蚝油调味汁、调味醋汁、醋汁调味料、调味酱汁、红烧酱汁、果蔬味调味汁、肉味调味汁、香辛调味汁、鲜味汁、凉拌汁、沙拉调味汁、番茄沙司、蚝味鲜调味汁、酒味调味汁、料酒调味汁。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.3 大蒜、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 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 香辛料（蒜粉、葱粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.42柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.45赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.46β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.51食品用香精应符合 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
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，久置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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

注：^a仅适用于添加该添加剂的产品。

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 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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以水、番茄酱、姜（清洗、榨汁）、大蒜（清洗、榨汁）、葱（清洗、榨汁）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、香辛料（蒜粉、葱粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉中的一种或几种）、花生、芝麻、辣椒油、食用酒精、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、大豆油、菜籽油、蚝油中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 β -胡萝卜素、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提物、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、果蔬味香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、醋味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含有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提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市翌铭调味品厂