



412785S-2021



洛阳然也餐饮管理有限公司企业标准

Q/LRCG 0001S-2021

液态复合调味料

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

洛阳然也餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳然也餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：王飞、王蓬蓬。

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、鸡粉调味料、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠(味精)、冰糖、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、麦芽糖、香辛料(高良姜、洋葱、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、蒜、姜、葱中的几种)、白芷、栀子、浓缩火腿汁调味料(水、食用盐、味精、白砂糖、调味油、食用猪油、金华火腿、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、酵母提取物、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素)、卤水王[水、酿造酱油、冰糖、食用盐、蚝油、料酒、酸梅酱(水、酸梅、白砂糖、麦芽糖、酿造食醋、食用盐、味精、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜)、鲜极粉(扇贝提取物、酵母提取物、味精、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、鸡粉调味料)、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精]、火锅底料(豆瓣酱、植物油、食用牛油、食用盐、鸡精调味料、辣椒、白砂糖、味精、黄酒、食用鸡油、姜、蒜、豆豉、食用香精、香辛料、白芷、酿造酱油、蚝油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红)、牛骨浓香风味高汤(牛骨、鸡骨、水、食用盐、食用牛油、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠)中的几种为原料,经配料、搅拌、粉碎或不粉碎、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的含有两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

根据原料的不同分为:炒饭汁、鲜美汁、炒粉汁、酱烧汁、卤汤汁、炖菜汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.2 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 浓缩火腿汁调味料、卤水王、火锅底料、牛骨浓香风味高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应用有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL ≤	15.0	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
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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、鸡粉调味料、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠(味精)、冰糖、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、麦芽糖、香辛料（高良姜、洋葱、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、蒜、姜、葱中的几种）、白芷、栀子、浓缩火腿汁调味料（水、食用盐、味精、白砂糖、调味油、食用猪油、金华火腿、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、酵母提取物、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素）、卤水王[水、酿造酱油、冰糖、食用盐、蚝油、料酒、酸梅酱（水、酸梅、白砂糖、麦芽糖、酿造食醋、食用盐、味精、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜）、鲜极粉（扇贝提取物、酵母提取物、味精、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、鸡粉调味料）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精]、火锅底料（豆瓣酱、植物油、食用牛油、食用盐、鸡精调味料、辣椒、白砂糖、味精、黄酒、食用鸡油、姜、蒜、豆豉、食用香精、香辛料、白芷、酿造酱油、蚝油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）、牛骨浓香风味高汤（牛骨、鸡骨、水、食用盐、食用牛油、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠）中的几种为原料，经配料、搅拌、粉碎或不粉碎、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的含有两种以上调味料的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》等相关国家标准、行业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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳然也餐饮管理有限公司