



412797S-2021



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0003S-2021

液态复合调味料

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立、盖争艳。

本标准自发布实施之日起替代Q/YBT 0003S-2021（备案号411866S-2021）。

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。

本标准适用于以香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、凉拌汁（液态复合调味料）[酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、干辣椒、食品用天然香料、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠]、鸡汁（液态复合调味料）（水、食用盐、白砂糖、变性淀粉、香辛料、鸡油、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠）、浓缩牛肉汁（液态复合调味料）[水、食用盐、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、香辛料、食品添加剂（柠檬酸、焦糖色）]、美极鲜辣汁（液态复合调味料）[水、食用盐、白砂糖、谷朊粉、小麦、食品添加剂（冰乙酸、焦糖色、5'-肌苷酸二钠）、辣椒油树脂、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精]、大骨浓汤（液态复合调味料）（骨类提取物、水、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用香精）、大豆油、芝麻油、菜籽油、花椒油、棕榈油、食用猪油、食用鸡油、食用鸭油、料酒、黄酒、白酒、生活饮用水、鸡汤（鸡肉、生活饮用水）、鸭肉及鸭副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）中的多种为原料，加入或不加入食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种），经前处理、混合、煮沸或不煮沸、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.6 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.7 食醋应符合GB 2719的规定。

- 2.1.8鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.9鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.10牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.11海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.12菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.13凉拌汁、鸡汁、浓缩牛肉汁、美极鲜辣汁、大骨浓汤应符合GB 31644的规定。
- 2.1.14大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.15芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.16菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.17花椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.18棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.19食用猪油、食用鸡油、食用鸭油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.20料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.21黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.23鸡肉、鸭肉及鸭副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.24食用香精应符合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	液态	将样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计)，g/100g	≤ 26	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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	1	100	1000	GB 4789. 10
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 食品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，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。验证检验一周一次，即食产品需要增加菌落总数、大肠菌群项目。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、凉拌汁（液态复合调味料）[酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、干辣椒、食品用天然香料、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠]、鸡汁（液态复合调味料）（水、食用盐、白砂糖、变性淀粉、香辛料、鸡油、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠）、浓缩牛肉汁（液态复合调味料）[水、食用盐、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、香辛料、食品添加剂（柠檬酸、焦糖色）]、美极鲜辣汁（液态复合调味料）[水、食用盐、白砂糖、谷朊粉、小麦、食品添加剂（冰乙酸、焦糖色、5'-肌苷酸二钠）、辣椒油树脂、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精]、大骨浓汤（液态复合调味料）（骨类提取物、水、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用香精）、大豆油、芝麻油、菜籽油、花椒油、棕榈油、食用猪油、食用鸡油、食用鸭油、料酒、黄酒、白酒、生活饮用水、鸡汤（鸡肉、生活饮用水）、鸭肉及鸭副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）中的多种为原料，加入或不加入食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种），经前处理、混合、煮沸或不煮沸、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、包装加工而成的包含两种及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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司