



412811S-2021



商丘市祥泰食品有限公司企业标准

Q/SXS 0002S-2021

酸性调味汁（液态复合调味料）

2021-11-21 发布

2021-11-21 实施

商丘市祥泰食品有限公司 发布

前　　言

本标准由商丘市祥泰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘锴、王争光。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SXS 0002S-2021。

H N

Q B

酸性调味汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了酸性调味汁（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、酿造食醋（小米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、苹果醋中的一种或几种）为原料，添加酿造酱油、食用盐、冰乙酸（又名冰醋酸）、味精、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、黄原胶、调味料酒、生姜、蒜、洋葱、白芝麻、浓缩苹果汁、白砂糖、食用酒精、香辛料（花椒、小茴香、八角、桂皮、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻中的几种，经水煮提取）、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、抗坏血酸钠、红曲红、食品用香精（苹果香精、米醋香精、陈醋香精、姜味香精、蒜味香精、香草香精、香醋香精、红薯香精中的一种或几种）、醋类增香剂（食用香精）（醋酸、乳酸、丁酸、DL-蛋氨酸、大豆蛋白水解物、乙基麦芽酚）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种，经调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食酸性调味汁（液态复合调味料）。

产品根据添加原辅料不同可分为：白醋调味汁（液态复合调味料）、米醋调味汁（液态复合调味料）、陈醋调味汁（液态复合调味料）、醋包调味汁（液态复合调味料）、糖蒜醋调味汁（液态复合复合调味料）、凉拌醋调味汁（液态复合调味料）、蜜汁糖蒜醋调味汁（液态复合调味料）、泡菜醋调味汁（液态复合调味料）、油醋汁调味汁（液态复合调味料）、苹果醋调味汁（液态复合调味料）、小米醋调味汁（液态复合调味料）、红薯醋调味汁（液态复合调味料）、醋精调味汁（液态复合调味料）、香醋调味汁（液态复合调味料）、凉拌调味汁（液态复合调味料）。

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（小米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、苹果醋）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 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.12 生姜、蒜、洋葱应清洁、卫生，无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 香辛料（花椒、小茴香、八角、桂皮、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻中的几种，经水 煮提取）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（苹果香精、米醋香精、陈醋香精、姜味香精、蒜味香精、香草香精、香醋香精、红薯香精）、醋类增香剂（醋酸、乳酸、丁酸、DL-蛋氨酸、大豆蛋白水解物、乙基麦芽酚）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 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	流动性液体，允许有少量聚集物或沉淀物	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气 味、滋 味，酸味柔和、不涩，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 的规定。

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
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 0.5	GB 12456
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), 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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
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
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅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测;

b 仅适用于添加醋类增香剂的产品检测;

c 仅适用于添加苹果醋、浓缩苹果汁的产品检测。

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

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 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋（小米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、苹果醋中的一种或几种）为原料，添加酿造酱油、食用盐、冰乙酸（又名冰醋酸）、味精、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、黄原胶、调味料酒、生姜、蒜、洋葱、白芝麻、浓缩苹果汁、白砂糖、食用酒精、香辛料（花椒、小茴香、八角、桂皮、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻中的几种，经水煮提取）、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、抗坏血酸钠、红曲红、食品用香精（苹果香精、米醋香精、陈醋香精、姜味香精、蒜味香精、香草香精、香醋香精、红薯香精中的一种或几种）、醋类增香剂（食用香精）（醋酸、乳酸、丁酸、DL-蛋氨酸、大豆蛋白水解物、乙基麦芽酚）、酵母抽提物、5' -呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种，经调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食酸性调味汁（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，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。

商丘市祥泰食品有限公司

