



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）、酯类增香剂（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<br>GB 5009.44   |
| 总酸（以乙酸计），g/100mL  | ≥   | 0.5<br>GB 12456      |
| 总砷（以As计），mg/kg  | ≤   | 0.5<br>GB 5009.11    |
| *铅（以Pb计），mg/kg  | ≤   | 0.8<br>GB 5009.12    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg  | ≤   | 1.0<br>GB 5009.28    |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg  | ≤   | 1.0<br>GB 5009.28    |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg  | ≤   | 0.5<br>GB 5009.121   |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤   | 0.075<br>SN/T 3855   |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤   | 0.5<br>GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤   | 1.2<br>GB 5009.263   |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg   | ≤   | 0.4<br>GB 5009.191   |
| 展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg  | ≤   | 20<br>GB 5009.185    |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；<br>b 仅适用于添加醋类增香剂的产品检测；<br>c 仅适用于添加苹果醋、浓缩苹果汁的产品检测。<br>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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数, CFU/mL                | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15       |
| 酵母, CFU/mL                  | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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。

## 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