



412912S-2021



新乡豫膳房调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0005S-2021

液态复合调味料

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

新乡豫膳房调味品有限公司 发布

前　　言

本标准由新乡豫膳房调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝卫国、王刘飞。

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。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经调配混合、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的复合液体调味料（包括即食和非即食）。

根据原料不同可将产品分为不同种类：酸味复合液体调味料、咸味复合液体调味料、香辣味复合液体调味料、海鲜味复合液体调味料、料酒复合调味料、酸味汁、香辣汁、酸辣调味汁、味极鲜调味汁、复合风味调味汁。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

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

2.1.14 食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品应具有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味, 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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100 mL	≤ 15	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
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于添加该食品添加剂的产品, 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

即食的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 平板计数法
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

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; 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

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

QB

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经调配混合、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的复合液体调味料（包括即食和非即食）。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡豫膳房调味品有限公司

QB