



412673S-2021



新乡市凤泉区余顺调味品有限公司企业标准

Q/XFYT 0002S-2021

液体复合调味料

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

新乡市凤泉区余顺调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市凤泉区余顺调味品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市凤泉区余顺调味品有限公司。

本标准主要起草人：李博、荆瑞林、牛团善、余清海。

H N
Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精中的多种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、鸡粉调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、焦糖色、食用香精（鸡肉香精、苹果味香精、桂花味香精、糖蒜香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

根据添加原料不同分为：调味酸味汁、苹果味调味酸味汁、桂花味调味酸味汁、糖蒜调味酸味汁、白醋调味酸味汁、红烧酱汁、鲜味生抽、料酒调味汁。

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 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 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 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	从混合均匀的样品中取1瓶，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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	
	调味酸味汁、苹果味调味酸味汁、桂花味调味酸味汁、糖蒜调味酸味汁、白醋调味酸味汁	红烧酱汁	鲜味生抽	料酒调味汁		
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	1.0	—	—	0.2	GB 12456
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25				GB 22255
酒精度（20℃），%vol		—	—	—	2~10	GB 5009.225
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	—	0.01			GB 5009.235
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0				GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8				GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4				GB 5009.191

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。

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

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

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. 3 MPN 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	
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
^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

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、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于适用于红烧酱汁、鲜味生抽、料酒调味汁）、菌落总数、大肠菌群的检验。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、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精中的多种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、鸡粉调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、焦糖色、食用香精（鸡肉香精、苹果味香精、桂花味香精、糖蒜香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。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》有关规定制订本企业标准，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。

新乡市凤泉区余顺调味品有限公司