412684S-2021

许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0005S-2021

液态复合调味料

2021-11-09 发布　　2021-11-09 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前　言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚二超。

本标准自发布实施之日起替代 Q/XCS 0005S-2019。

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。

本标准适用于以生活饮用水、干贝粉、蚝汁、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、味精、白砂糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鸡精调味料中的多种为原料，加入或不加入果葡糖浆、麦芽糊精、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、冰醋酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、咸味食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或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干贝粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.3蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.4香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.7味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11小米椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.12辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.13酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.14鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.16麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.175’-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.185’-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

2.1.195′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.21辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.22辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.23日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.24焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.25红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.26冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.27乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.30羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.31乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.32三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.33天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.34环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.35乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.36苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.37山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.38咸味食用香精应符合 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	液体	从样品适量，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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/100g	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L （仅适用于原料中有酿造酱油的产品）	≥	0.02	GB 5009.235
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	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）[a]，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）[a]，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
日落黄[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 *（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1，2-丙二醇，mg/kg （仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品）	≤	0.4	GB 5009.191
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 [a]仅适用于添加该添加剂的产品。 同一功能食品添加剂（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

即食产品的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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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（仅限原料中有酿造酱油的产品）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、干贝粉、蚝汁、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、味精、白砂糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鸡精调味料中的多种为原料，加入或不加入果葡糖浆、麦芽糊精、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、冰醋酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、咸味食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市超艳食品有限公司

HN QB