



413125S-2021



郑州小二黑食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2021

---

# 液态复合调味料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

---

郑州小二黑食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州小二黑食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘冰磊。

本标准替代 Q/ZXS 0001S-2020。

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。

本标准适用于以水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、果葡糖浆、酵母抽提物、浓缩苹果汁、酸水解植物蛋白调味液、食用酒精、芝麻、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、草果、砂仁、辣椒、蒜、姜、葱）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加冰醋酸（又名冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、辣椒油树脂、食品用香精（酱油香精、味极鲜香精、苹果香精、辣椒香精、芝麻香精、麻椒香精、蒜味香精、葱味香精、姜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、溶解混合、研磨（或不研磨）、灭菌、沉淀、灌装、包装而成的即食或非即食的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原辅料的不同可分为不同的产品。

## 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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 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 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.15 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。

2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.19 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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                                                              |
|------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽       | 取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 性 状  | 液体              |                                                                   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、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/100mL ≤ | 20.0 | 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  |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                    | ≤ | 0.15 | GB 5009.35  |
| 日落黄 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                    | ≤ | 0.2  | GB 5009.35  |
| 赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                    | ≤ | 0.05 | GB 5009.35  |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg                                                                                                                                            | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg                                                                                                                                            | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> (又名蔗糖素), g/kg                                                                                                                                            | ≤ | 0.25 | GB 22255    |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg                                                                                                                                                  | ≤ | 20   | GB 5009.185 |
| 3-氯-1,2 丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg                                                                                                                                           | ≤ | 0.4  | GB 5009.191 |
| 注: *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验;<br>b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;<br>c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验;<br>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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, CFU/mL              | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB4789.3 平板计数法 |
| 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> |                |
| 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

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、菌落总数（仅限即食类产品检验）、大肠菌群（仅限即食类产品检验）。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、果葡糖浆、酵母抽提物、浓缩苹果汁、酸水解植物蛋白调味液、食用酒精、芝麻、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、草果、砂仁、辣椒、蒜、姜、葱）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加冰醋酸（又名冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、辣椒油树脂、食品用香精（酱油香精、味极鲜香精、苹果香精、辣椒香精、芝麻香精、麻椒香精、蒜味香精、葱味香精、姜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、溶解混合、研磨（或不研磨）、灭菌、沉淀、灌装、包装而成的即食或非即食的含有

两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州小二黑食品有限公司