



413151S-2021



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0008S-2021

液体复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

前 言

本标准由新密市长青调味品厂(普通合伙)提出并起草。

本标准起草人：张振平。

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、蒸馏酒、食用酒精、蚝汁（生蚝、水、食用盐）、虾酱（鲜虾、食用盐）中的几种为主要原料，添加或不添加浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、果葡糖浆、芝麻、香辛料（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、冰乙酸、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精），经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、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。

根据添加原料的不同分为：凉拌汁、料酒调味汁、调味醋汁、油醋汁、炖肉汁、酱料鲜。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬风味浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.7 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 香辛料（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸应符合 GB 1886.10、GB 1886.85 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 食用香精（香醋香精、料酒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.40 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.41 鸡肉提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 白砂糖应符合 GB 13104 和GB/T 317 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100g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、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气味、滋味	具有本品特有的气味、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
总酸 ^a (以乙酸计)，g/100mL	≤ 6.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL	≤ 20	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 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
氨基酸态氮 ^c （以氮计），g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
酒精度 ^d （20℃），%vol	1~15	GB 5009.225
注：*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产品的检验； b 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检验； c 仅适用于添加酿造酱油产品的检验； d 仅适用于添加黄酒、蒸馏酒、食用酒精产品的检验； e 仅适用于添加酿造食醋产品的检验； 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

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（添加酿造酱油产品）、酒精度（添加黄酒、蒸馏酒、食用酒精产品）、总酸（添加酿造食醋产品）、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、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、蒸馏酒、食用酒精、蚝汁（生蚝、水、食用盐）、虾酱（鲜虾、食用盐）中的几种为主要原料，添加或不添加浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、果葡糖浆、芝麻、香辛料（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、冰乙酸、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精），经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、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》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中不含有水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新密市长青调味品厂(普通合伙)

QB