



413205S-2021



商丘市家兴调味品厂企业标准

Q/SJXT 0001S-2021

液体复合调味料

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

商丘市家兴调味品厂 发布

前 言

本标准由商丘市家兴调味品厂提出。

本标准由商丘市质量技术监督检验测试中心和商丘市家兴调味品厂联合起草。

本标准起草人：胡亚苹、王玉岭。

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、食用酒精、酵母抽提物、黄酒、白砂糖、食用盐、味精、辣椒油（辣椒、大豆油加热制成）中的几种为主要原料，添加三氯蔗糖、焦糖色、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（酱味香精、辣味香精、醋味香精、料酒香精中的一种）中的几种，经配料、混合搅拌、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

2 分类

产品根据添加原料不同可分为：

2.1 红烧调味酱汁

以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖为主要原料，添加苯甲酸钠、焦糖色、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（酱味香精），经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的非即食红烧调味酱汁。

2.2 生抽调味汁

以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、酵母抽提物、白砂糖、味精为主要原料，添加焦糖色、苯甲酸钠、黄原胶、食用香精（酱味香精），经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的即食生抽调味汁。

2.3 香辣调味汁

以生活饮用水、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、味精、辣椒油（辣椒、大豆油加热制成）为主要原料，添加三氯蔗糖、苯甲酸钠、焦糖色、黄原胶、食用香精（辣味香精），经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的非即食香辣调味汁。

2.4 调味醋汁

以生活饮用水、酿造食醋、冰乙酸、食用盐、味精为主要原料，添加苯甲酸钠、焦糖色、食用香精（醋味香精），经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的即食调味醋汁。

2.5 料酒调味汁

以生活饮用水、食用酒精、黄酒、食用盐、味精为主要原料，添加焦糖色、苯甲酸钠、食用香精（料酒香精），经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的

非即食料酒调味汁。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.6 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.15 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.18 食用香精（酱味香精、辣味香精、醋味香精、料酒香精）应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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、性状及杂质，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	

3.3 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
酒精度 ^c (20℃), %vol		1~10	GB 5009.225
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总酸 ^b (以乙酸计), g/100mL	≥	1.0	GB 12456
氨基酸态氮(以氮计) ^a , g/L	≥	0.02	GB 5009.235
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^d (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于红烧调味酱汁、生抽调味汁的检验; b 仅适用于调味醋汁的产品的检验; c 仅适用于料酒调味汁的产品的检验; d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

3.4 微生物限量

即食液体复合调味料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/g	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; 微生物仅适用于生抽调味汁、调味醋汁的检验。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 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（红烧调味酱汁、生抽调味汁）、菌落总数（生抽调味汁、调味醋汁）、大肠菌群（生抽调味汁、调味醋汁）、酒精度（料酒调味汁）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、酵母抽提物、黄酒、白砂糖、食用盐、味精、辣椒油（辣椒、大豆油加热制成）中的几种为主要原料，添加三氯蔗糖、焦糖色、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（酱味香精、辣味香精、醋味香精、料酒香精中的一种）中的几种，经配料、混合搅拌、过滤(或不过滤)、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市家兴调味品厂