



412928S-2021



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0008S-2021

液体调味料

2021-12-02 发布

2021-12-02 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙伟、马翠丽、别晓迪、李正纪、周园园。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJSP 0008S-2021 (2021-04-30 实施)。

H N

Q B

液体调味料

1 范围

本标准规定了液体调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、酿造食醋、菇精调味料、辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻中的几种为原料，辅以小麦粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、料酒、食用酒精、黄酒、葡萄酒、酵母抽提物、植物水解蛋白、甘草、荜拔、香茅草、多香果、白芷、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、土豆、酱腌菜（辣椒）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、陈皮、干贝、虾米、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、海带、干紫菜、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精中的一种或多种）、阿斯巴甜、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬黄、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、焦糖色、萝卜红、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子蓝、栀子黄、红曲红、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单，双脂肪酸甘油酯、吐温 80、吐温 60、维生素 E、日落黄、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、蔗糖脂肪酸酯中的几种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的液体调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.15 菠菜应符合 NY/T 1985 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 香辛料（辣椒、小葱、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、甘草、荜拨、香茅草、多香果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 食用淀粉（豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.48 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 酱腌菜（辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.51 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.52 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.53 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.54 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.55 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.56 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.57 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.58 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.59 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.60 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.61 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.62 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.63 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.64 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.68 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.69 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.70 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 果葡糖浆应符合 GB/T 2088 和 GB 152032 的规定。
- 2.1.72 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.73 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.75 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.76 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.77 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.78 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.79 植物水解蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.80 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.81 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.84 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.85 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.86 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.87 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.88 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.89 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.90 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.91 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.94 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.95 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.96 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.97 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.98 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.99 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.100 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.101 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.102 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.103 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.104 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.105 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.106 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.107 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.108 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.109 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.110 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.111 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.112 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.113 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.114 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.115 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.116 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.117 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.118 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.119 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.120 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.121 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.122 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.123 海带应符合 GB/T 20554 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，允许有沉淀、分层	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味、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	≤ 30.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

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的产品。

b 仅限于添加水产品的产品。

c 仅限于添加植物水解蛋白的产品。

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

即食液体复合调味料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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b ，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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 不适用于以发酵制品[郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆]为主要原料，且后序无杀菌

工艺的产品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐；即食液态调味料还应增加菌落总数{以发酵制品[郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆]为主要原料且后序无杀菌工艺的产品除外}、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、酿造食醋、菇精调味料、辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻中的几种为原料，辅以小麦粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、料酒、食用酒精、黄酒、葡萄酒、酵母抽提物、植物水解蛋白、甘草、荜拔、香茅草、多香果、白芷、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、土豆、酱腌菜（辣椒）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、陈皮、干贝、虾米、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、海带、干紫菜、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精中的一种或多种）、阿斯巴甜、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬黄、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、焦糖色、萝卜红、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子蓝、栀子黄、红曲红、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单，双脂肪酸甘油酯、吐温 80、吐温 60、维生素 E、日落黄、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、蔗糖脂肪酸酯中的几种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的液体调味料。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《调味品产品生产许可证审查细则》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

仲景食品股份有限公司