



413338S-2021



商丘晋豪食品有限公司企业标准

Q/SJS 0002S-2021

# 液态复合调味料

2021-12-31 发布

2021-12-31 实施

商丘晋豪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘晋豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋润娜、张振福、赛平、张文良。

本标准自发布实施日起替代 Q/SJS 0002S-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、白砂糖、食用盐、鸡肉抽提物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡油、生姜汁（生姜清洗、榨汁）、藤椒油（菜籽油、藤椒）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、食用香精）、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱中的一种或几种）、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、果葡糖浆、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、花椒油树脂、食用香精（大骨汤膏、鸡肉膏、鸭肉膏、猪骨膏、鸡味香精、咸味香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、β-胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、蒸煮（浓缩）杀菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食液体复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：浓缩鸡汁调味料、汤王调味料、大骨白汤调味料、麻辣鸡汁调味料、藤椒捞汁（液态复合调味料）。

## 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 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 鸡肉抽提物、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 鸡油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 藤椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 花椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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	液态	
气、滋味	具有本品特有的气昧、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(以乙酸计)， g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计)， g/100g	≤ 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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009. 83
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009. 140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255

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;

同一功能的食品添加剂(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 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。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、白砂糖、食用盐、鸡肉抽提物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡油、生姜汁（生姜清洗、榨汁）、藤椒油（菜籽油、藤椒）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、食用香精）、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱中的一种或几种）、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、果葡糖浆、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、花椒油树脂、食用香精（大骨汤膏、鸡肉膏、鸭肉膏、猪骨膏、鸡味香精、咸味香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、 $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、蒸煮（浓缩）杀菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘晋豪食品有限公司

