



413345S-2021



商丘市恒旺食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2021

---

# 液态复合调味料

2021-12-31 发布

2021-12-31 实施

---

商丘市恒旺食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由商丘市恒旺食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和商丘市恒旺食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、褚继锋。

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、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）、辣椒酱、番茄酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、食用鸡油、鸡粉调味料、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖浆、小麦粉、芝麻、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、冰乙酸（冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、红曲红、赤藓红、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、食用香精（酱味香精、辣味香精、鱼味香精、蚝味香精、鸡味香精的一种或几种）中的几种，经配料、混合搅拌、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态复合调味料。

本产品根据添加原料不同可分为：红烧调味酱汁、香辣调味汁、鸡汁调味汁、凉拌汁、辣鲜露液态复合调味料、蒸鱼豉油液态复合调味料、蚝油汁液态复合调味料、油醋汁、料酒调味汁、酸性调味汁、捞拌汁、饺子蘸汁液态复合调味料、辣卤汁液态复合调味料。

## 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 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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.14 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.15 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 食用鸡油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.23 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.28 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.33 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.38 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.39 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.40 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.41 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.44 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.46 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

- 2.1.47 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 食用香精应符合 GB 30616 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(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
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计)， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
日落黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
赤藓红 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计)， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>b</sup> ， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> ， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009. 191
酒精度 <sup>e</sup> (20℃), %vol	<	10	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 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;			
c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;			
d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验;			
e 仅适用于食用酒精、黄酒的产品检验;			
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;			
本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。			

## 2.4 微生物限量

水产调味品和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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

b 仅适用于水产调味品的产品检测。

## 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、菌落总数（即食品、水产调味品）、大肠菌群（即食品、水产调味品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）、酒精度（添加食用酒精、黄酒的产品检测）。型式检验按国家相关规定执行。

---

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）、辣椒酱、番茄酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、食用鸡油、鸡粉调味料、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖浆、小麦粉、芝麻、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、冰乙酸（冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、红曲红、赤藓红、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、食用香精（酱味香精、辣味香精、鱼味香精、蚝味香精、鸡味香精的一种或几种）中的几种，经配料、混合搅拌、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《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。

商丘市恒旺食品有限公司

