



410059S-2021



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0010S-2021

液态复合调味料

2021-01-08 发布

2021-01-08 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

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、酱油、鱼露、虾油、芥末油、蒸鱼豉油、食醋、白酒、食用酒精、水解植物蛋白调味液（大豆）、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉精膏、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、蚝油、黄酒、本味淋（米、米曲、水）、葡萄酒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、苡苳、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、花椒、藤椒、白胡椒、迷迭香、丁香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或几种）、韭菜花、豆腐乳、虾酱、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、番茄酱、鲜（冻）（畜、禽）肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、干贝、海米（虾米）、虾皮、干海带、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、花椒油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、蜂蜜、鸡粉调味料、牛粉调味料、海鲜粉调味料、乳粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、山楂、桂圆、红枣、莲子、枸杞、咖喱粉、泡椒、泡姜、蔬菜（胡萝卜、南瓜、香菇、辣椒、番茄、菠菜、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）（预处理）中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉粉末香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、红曲米、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制（或不熬制）、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、封口、包装工艺加工制成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。

根据辅料添加不同可分为以下几种：麻汁调味汁、酸甜调味汁、酱香调味汁、蒜香调味汁、咖喱调味汁、麻辣调味汁、香辣调味汁、酸辣调味汁、老陈醋调味汁、黄焖鸡酱料汁、芝麻酱伴侣调味汁、红烧酱料汁、鲜味生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁、热干面鲜拌汁、日式照烧汁、黑胡椒汁、浓缩鸡汁、捞拌汁、辣鲜露、南乳汁、酱香老卤汁、海鲜风味汁、怪味汁、糖醋汁、酱骨汁、香醋调味汁、烧烤汁、烤肉汁、酱油调味汁、炒粉汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.4 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、花椒、藤椒、白胡椒、迷迭香、丁香、芝麻、百里香、香莢兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 辣椒、姜、番茄、菠菜、葱、洋葱、蒜、韭菜花、胡萝卜、南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.26 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.27 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28 酱油味香精、料酒味香精、鸡肉粉末香精、牛肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.30 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 芥末油、花椒油、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉精膏、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、本

味淋、鸡粉调味料、牛粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.33 水解植物蛋白调味液（大豆）应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.34 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.38 虾酱应符合 SB/T 10525 或 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.39 食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 鲜（冻）（畜、禽）肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.43 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.44 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.45 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.46 食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.49 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.50 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.51 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.52 山楂、桂圆、红枣、莲子、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.55 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定、
- 2.1.59 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.64 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.69 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.72 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.73 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.74 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.76 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	液态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的颜色	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	$\geq$ 0.02	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），%	$\leq$ 30.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计） ^a ，g/100mL	$\geq$ 1.0	GB/T 5009.41
酒精度（20℃） ^b ，%vol	0.5-10	GB 5009.225
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^d ，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^d ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^d ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^d ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠（又名二醋酸钠） ^d ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^d ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖（又名蔗糖素） ^d ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^d ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
姜黄素 ^d ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^d ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a) 仅适用于老陈醋调味汁、酸味调味汁、香醋调味汁、糖醋汁。 b) 仅适用于料酒调味汁。 c) 仅限于添加水解植物蛋白调味液（大豆）的产品。 d) 仅限添加该食品添加剂的产品。 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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/mL	1.5 MPN/mL	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、食用盐、总酸（仅适用于老陈醋调味汁、酸味调味汁、香醋调味汁、糖醋汁）、酒精度（仅适用于料酒调味汁）、菌落总数（仅限即食液态复合调味料）、大肠菌群（仅限即食液态复合调味料）。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、酱油、鱼露、虾油、芥末油、蒸鱼豉油、食醋、白酒、食用酒精、水解植物蛋白调味液（大豆）、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉精膏、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、蚝油、黄酒、本味淋（米、米曲、水）、葡萄酒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、花椒、藤椒、白胡椒、迷迭香、丁香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或几种）、韭菜花、豆腐乳、虾酱、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、番茄酱、鲜（冻）（畜、禽）肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、干贝、海米（虾米）、虾皮、干海带、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、花椒油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、蜂蜜、鸡粉调味料、牛粉调味料、海鲜粉调味料、乳粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、山楂、桂圆、红枣、莲子、枸杞、咖喱粉、泡椒、泡姜、蔬菜（胡萝卜、南瓜、香菇、辣椒、番茄、菠菜、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）（预处理）中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉粉末香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、红曲米、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制（或不熬制）、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、封口、包装工艺加工制成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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司