



410762S-2021



开封名镇酱料酿造厂企业标准

Q/KMN 0001S-2021

液体复合调味料

2021-04-19 发布

2021-04-19 实施

开封名镇酱料酿造厂 发布

前 言

本标准由开封名镇酱料酿造厂提出。

本标准起草单位：开封名镇酱料酿造厂。

主要起草人：张建涛、宋振国。

本标准实施之日起替代：Q/KMN 0001S-2019。

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、谷氨酸钠（味精）、黄豆酱、蚝汁、食用盐、草菇粉、芝麻油、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、蒜粉中的一种或几种，经水煮、过滤）中的两种以上为主要原料，选择性添加浓缩苹果汁、麦芽糊精、果葡糖浆、白砂糖、味精、焦糖色、食用玉米淀粉、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、酵母抽提物、鸡肉抽提物、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、栀子黄、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂中的多种，经混合搅拌、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

根据原辅料不同产品分为：红烧酱汁液体复合调味料、白酱油液体复合调味料、黄豆酱汁液体复合调味料、草菇红烧酱汁液体复合调味料、鲜味生抽液体复合调味料、生抽液体复合调味料、味极鲜液体复合调味料、一品鲜液体复合调味料、油醋汁液体复合调味料、蒸鱼豉油液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、美极鲜味汁液体复合调味料、一品红烧王液体复合调味料、凉拌汁液体复合调味料、陈醋风味复合调味料、料酒风味调味料。

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 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 草菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.15 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 花椒、八角、桂皮、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 鸡肉抽提物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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	从样品中取出 100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无其他不良的气味	
滋味	滋味鲜味	
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 ^a (以氮计)，g/L ≥	0.1	GB 5009.235
总酸 ^d (以乙酸计)，g/L ≥	0.1	GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL ≤	18	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
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计)，g/kg ≤	1.0	GB 5009.28

山梨酸钾 ^b (以山梨酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄 ^b ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
栀子黄 ^b ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
赤藓红 ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用添加酿造酱油的产品检验； b 仅适用添加该食品添加剂的产品检验； c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验； d 仅适用于添加酿造食醋的产品检验； 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。			

2.4 微生物限量

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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
注：a 样品的采集和处理按 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮（仅适用添加酿造酱油的产品）、总酸（仅适用添加酿造食醋的产品）、食用盐、菌落总数、大肠菌群。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、谷氨酸钠（味精）、黄豆酱、蚝汁、食用盐、草菇粉、芝麻油、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、蒜粉中的一种或几种，经水煮、过滤）中的两种以上为主要原料，选择性添加浓缩苹果汁、麦芽糊精、果葡糖浆、白砂糖、味精、焦糖色、食用玉米淀粉、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、酵母抽提物、鸡肉抽提物、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、栀子黄、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂中的多种，经混合搅拌、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封名镇酱料酿造厂