



410779S-2021



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0008S-2021

---

# 液体复合调味料

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

---

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

## 前 言

本标准由新密市长青调味品厂(普通合伙)提出并起草。

本标准起草人：张振平。

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、浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、黄酒、蒸馏酒、食用酒精、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、果葡糖浆、蚝汁、虾酱中的几种为主要原料，添加或不添加芝麻、香辛料提取液（葱、姜、八角、花椒经水煮提取）、冰乙酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精），经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食液体复合调味料。

根据添加原料的不同分为：凉拌汁、料酒调味汁、调味醋汁、酱料鲜（液体复合调味料）。

## 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 浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 香辛料（葱、姜、八角、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 食用香精（香醋香精、料酒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.35 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.36 鸡肉提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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   | 具有本品应有的性状        |                                                                  |
| 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/100mL                                                                                                                                                                                   | ≤ | 5.0   | GB 12456      |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100mL                                                                                                                                                                              | ≤ | 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    |
| 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                                   | ≤ | 0.5   | GB 5009.121   |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                                        | ≤ | 0.075 | SN/T 3855     |
| 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    |
| 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   |
| 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    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                                          | ≤ | 0.5   | GB/T 5009.140 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg                                                                                                                                                                           | ≤ | 20    | GB 5009.185   |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                                            | ≤ | 0.25  | GB 22255      |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                                                                                          | ≤ | 1.0   | GB 5009.83    |
| 氨基酸态氮 <sup>c</sup> (以氮计), g/L                                                                                                                                                                       | ≥ | 0.1   | GB 5009.235   |
| 酒精度 <sup>d</sup> (20℃), %vol                                                                                                                                                                        |   | 1~15  | GB 5009.225   |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;<br>b 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检验;<br>c 仅适用于添加酿造酱油产品的检验;<br>d 仅适用于添加黄酒、蒸馏酒、食用酒精产品的检验;<br>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 <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, MPN/g                              | 5                     | 2 | 0. 3            | 1. 5            | GB 4789. 3 MPN 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                     | 2 | 100             | 10000           | GB 4789. 10 第二法    |
| 注： <sup>a</sup> 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

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、氨基酸态氮（添加酿造酱油产品）、酒精度（添加黄酒、蒸馏酒、食用酒精产品）、菌落总数、大肠菌群。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、酿造酱油、酿造食醋、浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、黄酒、蒸馏酒、食用酒精、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、果葡糖浆、蚝汁、虾酱中的几种为主要原料，添加或不添加芝麻、香辛料提取液（葱、姜、八角、花椒经水煮提取）、冰乙酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精），经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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。

新密市长青调味品厂(普通合伙)