



410880S-2021



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0008S-2021

液体调味料

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙伟、马翠丽、别晓迪、李正纪、周园园。

H N
Q B

液体调味料

1 范围

本标准规定了液体调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酿造酱油、食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、味精、鸡精、料酒、酿造食醋、菇精调味料、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、小麦粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、食用酒精、黄酒、葡萄酒、酵母抽提物、酸水解植物蛋白、辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、香叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拔、香茅草、多香果、白芷、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、土豆、酱腌菜（辣椒）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、怀菊花、陈皮、干贝、虾米、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、海带、干紫菜、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精中的一种或多种）、阿斯巴甜、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬黄、迷迭香提取物、焦糖色、萝卜红、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子蓝、栀子黄、红曲红、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、吐温 80、吐温 60、维生素 E、日落黄、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、蔗糖脂肪酸酯中的两种或多种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的液体调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.15 菠菜应符合 NY/T 1985 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 香辛料（辣椒、小葱、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、香叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、甘草、荜拔、香茅草、香草、多香果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.23 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.26 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.27 芝麻油 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.48 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 酱腌菜（辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.51 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.52 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.53 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.54 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.55 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.56 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.57 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.58 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.59 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.60 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.61 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.62 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.63 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.64 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.68 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.69 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.70 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.74 葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.75 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.76 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2578 的规定。
- 2.1.77 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2578 的规定。
- 2.1.78 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.79 玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.80 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.81 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.84 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.85 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.86 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.87 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.88 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.89 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.90 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.91 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.94 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.95 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.96 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.97 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.98 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.99 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.100 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.101 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.102 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.103 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.104 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.105 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.106 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

- 2.1.107 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.108 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.109 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.110 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.111 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.112 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.113 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.114 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.115 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.116 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.117 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.118 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.119 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.120 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.121 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.122 吐温 60 应符合 GB25553 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，允许有沉淀、分层	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气 、 滋 味	具有该品种应有的气味和滋味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
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的产品。 b 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。 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

即食液体复合调味料的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 ^b , CFU/g	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
霉菌 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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; b 不适用于以发酵制品 [郫县豆瓣 (豆瓣酱)、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆] 为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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、食用盐；即食液态调味料还应增加菌落总数{以发酵制品[郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆]为主要原料且后序无杀菌工艺的产品除外}、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、味精、鸡精、料酒、酿造食醋、菇精调味料、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、小麦粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、食用酒精、黄酒、葡萄酒、酵母抽提物、酸水解植物蛋白、辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、香叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拔、香茅草、多香果、白芷、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、土豆、酱腌菜（辣椒）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、怀菊花、陈皮、干贝、虾米、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、海带、干紫菜、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精中的一种或多种）、阿斯巴甜、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬黄、迷迭香提取物、焦糖色、萝卜红、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子蓝、栀子黄、红曲红、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、吐温 80、吐温 60、维生素 E、日落黄、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、蔗糖脂肪酸酯中的两种或多种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的液体调味料。

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《调味品产品生产许可证审查细则》的要求制定本企业标准，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。

仲景食品股份有限公司