



410910S-2021



永城市豫腾调味品酿造厂企业标准

Q/YYT 0002S-2021

液态复合调味料

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

永城市豫腾调味品酿造厂 发布

前 言

本标准由永城市豫腾调味品酿造厂提出。

本标准由永城市食品药品检验所、永城市豫腾调味品酿造厂共同起草。

本标准起草人：何向楠、康宇阳。

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、食用盐、味精、香辛料水煮液（以花椒、八角、桂皮、月桂叶、辣椒、藤椒、小茴香、葱、姜、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮）、草菇水煮液（以草菇为原料，经生活饮用水煮）、食用酒精、酿造食醋（玉米醋、陈醋、白醋、香醋、米醋中的一种或几种）、白砂糖、黄酒中的几种为主要原料，添加冰乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配混合、灌装、包装加工而成含有两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原料不同可将产品分为不同品种：味极鲜调味汁、红烧王调味汁、甜油调味汁、一品红烧调味汁、料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、红烧酱汁复合调味料、红烧王复合调味料、葱姜料酒复合调味料、鲜味生抽复合调味料、草菇老抽复合调味料、调味料酒复合调味料、酸味调味汁、白醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、糖蒜醋风味调味汁、老陈醋风味调味汁、凉拌醋风味调味汁、复合风味调味汁。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、辣椒、藤椒、小茴香、葱、姜、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 食品用香精（红烧酱味香精、海鲜味香精、陈醋香精、草菇香精、鲜味香精、香醋香精、料酒香精、黄酒香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.11 草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.13 酿造食醋（玉米醋、陈醋、白醋、香醋、米醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 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	液态	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	≤ 15	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
酒精度 ^a （20℃），%vol	1~10	GB 5009.225
总酸 ^b （以乙酸计），g/100g	≥ 1.0	GB/T 5009.41
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^c ，g/kg	≤ 0.2	
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c ，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适于料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、调味料酒复合调味料； b 指标仅适于酸味调味汁、白醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、糖蒜醋风味调味汁、老陈醋风味调味汁、凉拌醋风味调味汁； c 指标仅适于原料中添加该添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

即食的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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	2	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：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、总酸（仅适用于酸味调味汁、白醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、糖蒜醋风味调味汁、老陈醋风味调味汁、凉拌醋风味调味汁）、酒精度（仅适用于料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、调味料酒复合调味料）的检验。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、食用盐、味精、香辛料水煮液（以花椒、八角、桂皮、月桂叶、辣椒、藤椒、小茴香、葱、姜、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮）、草菇水煮液（以草菇为原料，经生活饮用水煮）、食用酒精、酿造食醋（玉米醋、陈醋、白醋、香醋、米醋中的一种或几种）、白砂糖、黄酒中的几种为主要原料，添加冰乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配混合、灌装、包装加工而成含有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 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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。

永城市豫腾调味品酿造厂