



411021S-2021



睢县承匡调味品坊企业标准

Q/SCK 0002S-2021

液态复合调味料

2021-05-17 发布

2021-05-17 实施

睢县承匡调味品坊 发布

前 言

本标准由睢县承匡调味品坊提出并起草。

本标准起草人：夏志科。

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、酿造食醋（米醋、白醋、陈醋、苹果醋、香醋中的一种）、食用酒精、酵母抽提物、黄酒、白砂糖、食用盐、味精、辣椒油（辣椒、大豆油加热制成）、辣椒酱、番茄酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）、鸡粉调味料、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加三氯蔗糖、焦糖色、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、红曲红、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、辣椒油树脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、日落黄、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、食用香精（酱味香精、辣味香精、醋味香精、料酒香精、鱼味香精、番茄味香精、蚝味香精、鸡味香精的一种）中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧调味酱汁（非即食液态复合调味料）、生抽调味汁（即食液态复合调味料）、香辣调味汁（非即食液态复合调味料）、酸味汁（即食液态复合调味料）、料酒调味汁（非即食液态复合调味料）、鸡汁调味汁（非即食液态复合调味料）、鱼露调味汁（非即食液态复合调味料）、凉拌汁（即食液态复合调味料）、蚝味调味汁（非即食液态复合调味料）、番茄沙司汁（非即食液态复合调味料）、腌制糖蒜汁（非即食液态复合调味料）。

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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

- 2.1.13 香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 和 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.35 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 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	取样品置于洁净的烧杯中,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	具有本品应具有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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/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
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
酒精度 ^c （20℃），%vol		1~10 GB 5009.225
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
日落黄 ^d ，g/kg	≤	0.2 GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^e ，mg/kg	≤	0.4 GB 5009.191
乙酰磺胺酸钾 ^d ，g/kg	≤	0.5 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d （阿斯巴甜），g/kg	≤	1.2 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^d ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
环己氨基磺酸钠 ^d （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
β-胡萝卜素 ^d ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
氨基酸态氮（以氮计） ^a ，g/L	≥	0.02 GB 5009.235
总酸 ^b （以乙酸计），g/100mL	≥	0.1 GB 12456
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于红烧调味酱汁、生抽调味汁的检验； b 仅适用于酸味汁的产品的检验； c 仅适用于料酒调味汁的产品的检验； d 仅适用于添加该食品添加剂的产品； e 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品； 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				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，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
*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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于红烧调味酱汁、生抽调味汁）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酒精度（仅适用于料酒调味汁）、总酸（仅适用于酸味汁）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋（米醋、白醋、陈醋、苹果醋、香醋中的一种）、食用酒精、酵母抽提物、黄酒、白砂糖、食用盐、味精、辣椒油（辣椒、大豆油加热制成）、辣椒酱、番茄酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）、鸡粉调味料、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加三氯蔗糖、焦糖色、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、红曲红、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、辣椒油树脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、日落黄、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、食用香精（酱味香精、辣味香精、醋味香精、料酒香精、鱼味香精、番茄味香精、蚝味香精、鸡味香精的一种）中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或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。

睢县承匡调味品坊