



411050S-2021



郑州蜀海实业有限公司企业标准

Q/ZZSH 0004S-2021

液态复合调味料

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

郑州蜀海实业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州蜀海实业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州蜀海实业有限公司。

本标准主要起草人：韩永福、翟龙霞、王文基。

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要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为原料，添加或不添加花生酱、食醋、黄酒、调味料酒、浓香型白酒、单晶体冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、鱼露、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、牛肉粉调味料、骨汤调味料、咖喱调味料、风味汤料、肉香风味调味料、鲜味汁调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、泡椒、泡姜、花椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、食用酒精、咖喱粉、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、莪萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱】、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、焦糖色、辣椒红、食用香精(香辣风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、五味香精、大蒜精油)、食用香料(乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂)中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、熬煮、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、骨汤调味料、咖喱调味料、肉香风味调味料、鲜味汁调味料应符合 GB 31644 的规定，工艺及配料信息见附录 A。
- 2.1.19 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 花椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茺萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 食用香精（香辣风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、五味香精、大蒜精油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 风味汤料应符合 DB 31/2002 的规定。
- 2.1.48 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.49 白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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，允许有少量聚集物漂浮或沉淀	从样品中取出液态复合调味料，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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），%	≤ 25	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
3-氯-1，2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸钠），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^c ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

^e 仅限于使用此类添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（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

即食类液态复合调味料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

^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《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

1. 鸡肉粉调味料

1.1 原料

鸡肉、食用鸡油、食用盐、白胡椒粉、柠檬酸

2. 鸡肉调味粉

2.1 原料

鸡肉、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、食用鸡油、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠

3. 骨汤调味料

3.1 原料

水、猪骨、鸡骨、食用盐、鸡油、食用猪油

4. 咖喱调味料

4.1 原料

姜黄粉、咖喱粉、鸡肉粉、洋葱粉、大蒜粉、酵母抽提物、植脂末（葡萄糖浆、氢化大豆油、酪蛋白、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅）、麦芽糊精、香辛料

5. 肉香风味调味料

5.1 原料

麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食用香精

6. 鲜味汁调味料

6.1 原料

水、食用盐、小麦、焦糖色、食用冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用香精

7. 风味汤料

7.1 原料

麦芽糊精、食用香精、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、二氧化硅

8. 麻辣调味油

8.1 原料

大豆油、辣椒、花椒

编制说明

本标准适用于以水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为原料，添加或不添加花生酱、食醋、黄酒、调味料酒、浓香型白酒、单晶体冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、鱼露、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、牛肉粉调味料、骨汤调味料、咖喱调味料、风味汤料、肉香风味调味料、鲜味汁调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、泡椒、泡姜、花椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、食用酒精、咖喱粉、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茱萸、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱】、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、焦糖色、辣椒红、食用香精(香辣风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、五味香精、大蒜精油)、食用香料(乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂)中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、熬煮、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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》的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。

郑州蜀海实业有限公司