



411053S-2021



林州市食品厂有限公司企业标准

Q/LSP 0001S-2021

液态复合调味料

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

林州市食品厂有限公司 发布

前 言

本标准由林州市食品厂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚子钰、申高、郝卫青。

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、老抽、酿造食醋、食用酒精、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、食用盐、调味料酒、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、白砂糖、鸡肉粉〔鸡肉、食用玉米淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香料）〕、食用鸡油、食用玉米变性淀粉、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鲣鱼汁、扇贝汁、海带汁、苹果汁、酵母抽提物、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶、砂仁、姜、麻椒、藤椒中的一种或几种）、洋葱粉、蒜、白芝麻中的一种或多种为主要原料，辅以小麦粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、甘草酸三钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰醋酸、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（酱油香精、黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、食用果醋味香精、味极鲜香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤、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。

产品根据添加原辅料及生产工序不同可分为：红烧酱料、酱汁液态复合调味料、红烧王液态复合调味料、红烧酱汁、鲜香老抽液态复合调味料、麻辣酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、鸡汁液态复合调味料、生鲜抽液态复合调味料、面条鲜液态复合调味料、蘸汁液态复合调味料、蒸鱼豉油液态复合调味料、卤水汁、味特鲜液态复合调味料、生蚝鲜液态复合调味料、白酱汁液态复合调味料、白酱露液态复合调味料、料酒调味汁、黄酒调味汁、加饭酒调味汁、除腥料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、黄酒型调味汁、调味醋液态复合调味料、白醋精液态复合调味料、泡蒜用糖醋液、大红浙醋调味汁、调味白醋、调味陈醋、调味姜蒜醋、果醋味液态复合调味料、海鲜味调味汁、寿司调味汁、油醋汁、甜醋调味汁。

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、老抽应符合 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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.5 黄酒、加饭酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡肉粉〔鸡肉、食用玉米淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香料）〕应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.9 食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶、砂仁、姜、麻椒、藤椒）应符合 GB/T 15691 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（酱油香精、黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、食用果醋味香精、味极鲜香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 调味料酒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.34 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.38 鲣鱼汁、扇贝汁、海带汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.39 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。

- 2.1.40 苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.41 洋葱粉应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.42 蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.43 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、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	
滋味、气味	具有各产品应有的气、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	
氨基酸态氮 ^a （以氮计）， g/L	≥	0.02	GB 5009.235
总酸 ^b （以乙酸计）， g/100mL	≥	1.0	GB/T 5009.41
酒精度 ^c （20℃）， %vol		0.5～9.9	GB 5009.225
食用盐（以NaCl计）， %	≤	20.0	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
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^d （又名安赛蜜）， g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^d ， g/kg	≤	0.25	GB 22255

柠檬黄 ^d , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^e , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素, μg/kg (仅适用添加苹果汁的产品)	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅适用添加蚝汁、鲑鱼汁、扇贝汁、海带汁的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定, a仅适用于添加酿造酱油、老抽的产品; b仅适用于添加酿造食醋、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸的产品; c仅适用于添加食用酒精、黄酒、加饭酒 (黄酒的一种)、调味料酒的产品; 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植物蛋白调味液的的产品; 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

即食类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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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	GB4789.10 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	
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于添加酿造酱油、老抽的产品）、总酸（仅适用于添加酿造食醋、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸的产品）、酒精度[仅适用于添加食用酒精、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、调味料酒的产品]、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、老抽、酿造食醋、食用酒精、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、食用盐、调味料酒、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、白砂糖、鸡肉粉〔鸡肉、食用玉米淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香料）〕、食用鸡油、食用玉米变性淀粉、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鲣鱼汁、扇贝汁、海带汁、苹果汁、酵母抽提物、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶、砂仁、姜、麻椒、藤椒中的一种或几种）、洋葱粉、蒜、白芝麻中的一种或多种为主要原料，辅以小麦粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、甘草酸三钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰醋酸、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（酱油香精、黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、食用果醋味香精、味极鲜香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

林州市食品厂有限公司