



411297S-2021



商丘市木兰人调味品有限公司企业标准

Q/SMT 0001S-2021

---

# 酸性调味汁（液态复合调味料）

2021-06-16 发布

2021-06-16 实施

---

商丘市木兰人调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市木兰人调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王思增、姬晓月、赵丹。

H N

Q B

# 酸性调味汁（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了酸性调味汁（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、酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、食用盐、味精、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、红曲红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中一种或几种，经混合调配、杀菌、灌装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食酸性调味汁（液态复合调味料）。

产品根据添加原辅料不同可分为：醋精调味汁（液态复合调味料）、糯米醋调味汁（液态复合调味料）、米醋调味汁（液态复合调味料）、白醋调味汁（液态复合调味料）、陈醋调味汁（液态复合调味料）、老陈醋调味汁（液态复合调味料）、红薯醋调味汁（液态复合调味料）、香醋调味汁（液态复合调味料）、糖蒜醋调味汁（液态复合调味料）、凉拌醋调味汁（液态复合调味料）、蜜汁糖蒜醋调味汁（液态复合调味料）、泡菜醋调味汁（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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.85 和 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	0.5	GB 12456
食用盐(以NaCl计), g/100mL	≤	15.0	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 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , 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 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;

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

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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、净含量及允许短缺量、总酸、食用盐、菌群总数、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

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、食用盐、味精、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、红曲红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中一种或几种，经混合调配、杀菌、灌装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食酸性调味汁（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。

商丘市木兰人调味品有限公司

H N

Q B