



411376S-2021



南阳市浩吉醋业有限公司企业标准

Q/NHC 0003S-2021

液态复合调味料

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

南阳市浩吉醋业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市浩吉醋业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王会业。

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、食用酒精、食用盐、黄酒、黄豆酱、小麦粉、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的几种）中的几种为原料，添加柠檬酸、黄原胶、果葡糖浆、甘草酸铵、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、甜菜红、萝卜红、红曲红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、苯甲酸钠、乙酸乙酯、食品用香精（酱油味香精）中的几种为原料，经调配、加热或不加热、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 和 GB 10343 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.14 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 乙酸乙酯应符合 GB 1886.190 的规定。
- 2.1.25 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.26 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL	≤ 15.0	GB 5009.44
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
赤藓红 ^a （以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 该指标仅适于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（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

微生物限量应符合表 3 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 ^a , 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
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
^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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。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、食用酒精、食用盐、黄酒、黄豆酱、小麦粉、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的几种）中的几种为原料，添加柠檬酸、黄原胶、果葡糖浆、甘草酸铵、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、甜菜红、萝卜红、红曲红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、苯甲酸钠、乙酸乙酯、食品用香精（酱油味香精）中的几种为原料，经调配、加热或不加热、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含有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》等相关国家标准、行业标准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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市浩吉醋业有限公司