



411440S-2021



洛阳市帅香食品厂企业标准

Q/LSX 0001S-2021

液态复合调味料

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

洛阳市帅香食品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市帅香食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳市帅香食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、宫继辉、宫毓庭。

本标准自实施日起替代 Q/LSX 0001S-2019（备案号：413272S-2019，2019-11-23 发布及实施）。

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、小麦粉、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、大豆油、芝麻油、味精、盐渍辣椒、野山椒辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、番茄酱、辣椒粉、香辛料粉（白胡椒、姜、大蒜、孜然、花椒、八角、洋葱）、洋葱、大蒜、黑胡椒、罗汉果（经粉碎）、芝麻、人造奶油、酵母抽提物、豆瓣酱、鸡汁调味料、大豆膳食纤维、橙汁、浓缩苹果汁、酸水解植物（大豆）蛋白调味液中的多种为原料，加入谷氨酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、冰乙酸（又名冰醋酸）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、牛肉香精、酱油香精、辣味香精、大蒜香精、辣椒香精、海鲜风味香精中的几种，经调配、熬制、灭菌、灌装而制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。

根据添加原料不同分为以下几种：即食（凉拌汁、油醋汁、糖醋汁、辣卤汁、蘸汁、辣鲜露、麻辣汁、黑胡椒液态调味料、蒜蓉辣椒液态调味料、甜面酱风味液态调味料、甜辣液态调味料、烧烤液态调味料），非即食（蒸鱼豉油、烹调用黄油调味料）。

2 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 大豆油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.13 盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 野山椒辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 辣椒粉、香辛料粉（白胡椒、姜、大蒜、孜然、花椒、八角、洋葱）、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 大蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.21 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 橙汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.26 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物（大豆）蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.46 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 牛肉香精、酱油香精、辣味香精、大蒜香精、辣椒香精、海鲜风味香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	液态，无正常视力可见外来异物	

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/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L （仅适用于以酿造酱油为主要原料的产品）	≥ 0.02	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg [仅适用于添加酸水解植物(大豆)蛋白调味液的产品]	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素, μg/kg (仅适于添加浓缩苹果汁的产品)	≤	20	GB 5009.185
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
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(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

即食产品的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 4789.3 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	
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 食品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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于以酿造酱油为主要原料的产品）、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)。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、小麦粉、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、大豆油、芝麻油、味精、盐渍辣椒、野山椒辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、番茄酱、辣椒粉、香辛料粉（白胡椒、姜、大蒜、孜然、花椒、八角、洋葱）、洋葱、大蒜、黑胡椒、罗汉果（经粉碎）、芝麻、人造奶油、酵母抽提物、豆瓣酱、鸡汁调味料、大豆膳食纤维、橙汁、浓缩苹果汁、酸水解植物（大豆）蛋白调味液中的多种为原料，加入谷氨酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、冰乙酸（又名冰醋酸）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、牛肉香精、酱油香精、辣味香精、大蒜香精、辣椒香精、海鲜风味香精中的几种，经调配、熬制、灭菌、灌装而制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。

洛阳市帅香食品厂

QB