



411684S-2021



中牟县樱桃里中央厨房企业标准

Q/ZZC 0004S-2021

液态复合调味料

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

中牟县樱桃里中央厨房 发布

前 言

本标准由中牟县樱桃里中央厨房提出并起草。

本标准起草人：王兵、杨树林、刘尚顶、王春芳、李莹。

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、酱油、酿造食醋（陈醋、糯米醋、米醋、白醋、苹果醋、香醋、小米香醋中的一种）、芝麻香油、食用酒精、黄酒、浓缩梨汁、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉抽提物、蚝汁、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、味精、果葡糖浆、果糖、葡萄糖、调味料酒中的几种为主要原料，添加或不添加冰乙酸、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、环己基氨基磺酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的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。

根据添加原料的不同可以分为：即食（皮蛋汁、荞麦调味汁、白菜心料汁、口水鸡料汁、生菜捞拌汁、生抽调味汁、蘸汁、面筋汁、拌面鲜液态复合调味料、凉拌汁、辣鲜露液态复合调味料、白酱汁、蚝油液态复合调味料、美极鲜味汁、油醋汁、苹果醋调味汁、糯米醋调味汁、米醋调味汁、白醋调味汁、老陈醋调味汁、糖蒜调味汁、醋精调味汁、清香米醋调味汁、糯米白醋调味汁、小米香醋调味汁、香醋调味汁）、非即食（蒸鱼豉油液态复合调味料、卤汁、烧烤汁、鸡汁液态复合调味料、红烧酱汁、炒鸡王液态复合调味料、美极鲜味汁）。

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 酱油应符合 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 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 鸡肉抽提物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.13 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10、GB 1886.85 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38 食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精）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
性状	液体	取 100g 左右的被测样品置于洁净白

色泽	具有该产品应有的色泽	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
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	18.0 GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
总酸 ^a (以乙酸计), g/100mL	≥	1.0 GB/T 12456
氨基酸态氮 ^b (以氮计), g/L	≥	0.1 GB 5009.235
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
日落黄 ^c (以日落黄计), g/kg	≤	0.2
柠檬黄 ^c (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.15 GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤	0.5 GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25 GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^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 仅适用于添加食醋、冰乙酸的产品检验; b 仅适用于添加酱油的产品检验; c 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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 中的 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	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

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、食用盐、氨基酸态氮（添加酱油的产品检测）、总酸（添加食醋、冰乙酸的产品检测）、菌落总数（即食产品检测）、大肠菌群（即食产品检测）。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酱油、酿造食醋（陈醋、糯米醋、米醋、白醋、苹果醋、香醋、小米香醋中的一种）、芝麻香油、食用酒精、黄酒、浓缩梨汁、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉抽提物、蚝汁、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、味精、果葡糖浆、果糖、葡萄糖、调味料酒中的几种为主要原料，添加或不添加冰乙酸、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、环己基氨基磺酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的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，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。

中牟县樱桃里中央厨房