



411719S-2021



南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0005S-2021

---

# 液体复合调味料

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

---

南阳恒然源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东来。

H N

Q B

# 液体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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、酿造酱油、食用酒精、黄酒、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉或其水煮液（黑胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中一种或几种）、鸡粉调味料、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、辣椒油树脂、麦芽糊精、黄原胶、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、红曲红、焦糖色、日落黄、β-胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酱味香精、辣味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、料酒香精、鱼味香精、番茄味香精、蚝味香精、鸡味香精中的一种）中的几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、包装等工艺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体复合调味料。

产品根据添加原辅料不同可分为：非即食：红烧调味酱汁、生抽王调味汁、香辣调味汁、料酒调味汁、鸡汁复合调味汁、蚝味调味汁、番茄沙司调味汁。

即食类：调味醋汁、凉拌汁、油醋汁、糖醋汁、陈醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、调味汁包。

## 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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 蚝汁（蚝、水、食用盐）应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.18 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 香辛料水煮液应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 D- 异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.44 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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，允许有少量聚集物或沉淀物	取 100mL 左右的被测样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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	
食用盐 <sup>a</sup> （以NaCl计）/（g/100mL）	≤	25	GB 5009.44
总酸 <sup>b</sup> （以乙酸计）/（g/100mL）	≥	1.0	GB 12456
酒精度 <sup>c</sup> （20℃）/（%vol）		1~9.9	GB 5009.225
氨基酸态氮 <sup>d</sup> （以氮计）/（g/L）	≥	0.02	GB 5009.235
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>e</sup> （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>e</sup> （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>e</sup> /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>e</sup> （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>e</sup> （安赛蜜）/（g/kg）	≤	0.5	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 <sup>e</sup> /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.83
日落黄 <sup>e</sup> /（g/kg）	≤	0.07	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>f</sup> /（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a指标仅限于添加食用盐的产品的检验； b指标仅限于调味醋汁、油醋汁、糖醋汁、陈醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁的检验；			

c指标仅限于料酒调味汁的检验；

d 仅适用于红烧调味酱汁、生抽生抽王调味汁的检验；

e指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验；

f指标仅限于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品的检验；

同一功能食品添加剂(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 <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/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	10000	GB 4789.4 第二法
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>	

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 生产加工过程的卫生要求

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，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（仅适用于添加食用盐的产品检验）、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。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、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、黄酒、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉或其水煮液（黑胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中一种或几种）、鸡粉调味料、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、辣椒油树脂、麦芽糊精、黄原胶、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、红曲红、焦糖色、日落黄、β-胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酱味香精、辣味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、料酒香精、鱼味香精、番茄味香精、蚝味香精、鸡味香精中的一种）中的几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、包装等工艺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体复合调味料。

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。

南阳恒然源生物科技有限公司

QB