



411945S-2021



河南界中米醋生物科技发展有限公司企业标准

Q/HJZ 0001S-2021

---

# 液态复合调味料

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

---

河南界中米醋生物科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南界中米醋生物科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋仁山、李蒙、芦英飞。

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、酿造酱油、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）、芝麻香油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、味精、蚝油、鱼露、食用酒精、调味料酒、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡精调味料、蚝汁、香辛料或粉（黑胡椒、麻椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、葱（清洗、榨汁）、蒜（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、芝麻、番茄酱、果葡糖浆、果糖、食用葡萄糖、酸水解大豆植物蛋白调味液中的几种为主要原料，添加或不添加黄豆酱、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、奶粉、蛋黄粉、乳酸、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、食用色素（萝卜红、红曲红、红曲米、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、辣椒红、赤藓红中的一种或几种）、食品用香精（料酒香精、酱油香精、咸味香精、烧烤香精、甘草香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉提取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、灭菌或不灭菌、冷却、灌装、包装而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。

根据添加原辅料的不同产品可分为：

非即食类液态复合调料：鸡汁复合调味汁、蚝油调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、料酒调味汁、葱姜料酒复合调味汁、海鲜复合调味汁、鲜味生抽调味汁、烹调汁、白酱油调味汁、卤肉汁、鲜麻辣鲜露调味汁、鲜露调味汁、酸辣露调味汁、麻椒牛肉汁、麻椒鸡汁、番茄沙司调味汁、黑胡椒调味汁、捞拌汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱汁、鲜味汁、炒菜汁、麻辣爆炒汁、味极鲜调味汁、调味汁、酱香腌菜汁、红烧酱汁、美味鲜酱汁、一品鲜酱汁、生抽王调味汁、草菇酱汁、豆捞调味汁、蒜调味汁、姜调味汁、酸辣鱼酱汁、麻辣鱼酱汁；

即食类液态复合调味料：凉拌汁、油醋汁、醋蘸汁（液态复合调味料）、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）

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。

## 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 白芷、陈皮(橘皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.22 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.23 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.30 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.40 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.44 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.45 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.46 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.56  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有该产品应有的色泽	
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	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷 <sup>a</sup> （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> （以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酒精度 <sup>c</sup> （20℃），%vol	0.5~9.9	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/100mL（仅限醋调味汁）	≥ 0.5	GB 12456
山梨酸钾 <sup>d</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

苯甲酸钠 <sup>d</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>d</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
双乙酸钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤	2.5	GB 5009.277
β-胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
赤藓红 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.2	
柠檬黄 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.15	
乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
纽甜 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>d</sup> , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>f</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 <sup>g</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 不适用于鱼类水产调味品检测；</p> <p>b 仅适用于鱼类水产调味品检测；</p> <p>c 仅适用于料酒调味汁、葱姜料酒复合调味汁；</p> <p>d 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测；</p> <p>e 仅适用于添加苹果汁的产品检测；</p> <p>f 仅适用于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品检测；</p> <p>g 仅适用于添加水产品及其制品的产品检测；</p> <p>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。</p>			

## 2.4 微生物限量

水产调味品、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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于水产调味品的检测。					

## 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、总酸(仅限醋调味汁)、菌落总数(仅限水产调味品、即食类产品)、大肠菌群(仅限水产调味品、即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、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）、芝麻香油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、味精、蚝油、鱼露、食用酒精、调味料酒、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡精调味料、蚝汁、香辛料或粉（黑胡椒、麻椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、葱（清洗、榨汁）、蒜（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、芝麻、番茄酱、果葡糖浆、果糖、食用葡萄糖、酸水解大豆植物蛋白调味液中的几种为主要原料，添加或不添加黄豆酱、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、奶粉、蛋黄粉、乳酸、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、食用色素（萝卜红、红曲红、红曲米、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、辣椒红、赤藓红中的一种或几种）、食用香精（料酒香精、酱油香精、咸味香精、烧烤香精、甘草香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉提取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、灭菌或不灭菌、冷却、灌装、包装而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。

河南界中米醋生物科技发展有限公司