



商丘市祥泰食品有限公司企业标准

Q/SXS 0003S-2021

酸性调味汁(液态复合调味料)

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

商丘市祥泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市祥泰食品有限公司提出并起草。 本标准起草人:刘锴、王争光。

酸性调味汁(液态复合调味料)

1 范围

本标准规定了酸性调味汁(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、酿造食醋(小米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、苹果醋中的一种或几种)为原料,添加酿造酱油、食用盐、冰乙酸(又名冰醋酸)、味精、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、黄原胶、调味料酒、生姜、蒜、洋葱、白芝麻、浓缩苹果汁、白砂糖、食用酒精、香辛料(花椒、小茴香、八角、桂皮、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻中的几种,经水煮提取)、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、抗坏血酸钠、红曲红、食品用香精(苹果香精、米醋香精、陈醋香精、姜味香精、蒜味香精、香草香精、香醋香精、红薯香精中的一种或几种)、醋类增香剂(食用香精)(醋酸、乳酸、丁酸、DL-蛋氨酸、大豆蛋白水解物、乙基麦芽酚)、酵母抽提物、5′-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)中的几种,经调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食酸性调味汁(液态复合调味料)。

产品根据添加原辅料不同可分为:白醋调味汁(液态复合调味料)、米醋调味汁(液态复合调味料)、陈醋调味汁(液态复合调味料)、醋包调味汁(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(液态复合调味料)、油醋汁调味汁(液态复合调味料)、苹果醋调味汁(液态复合调味料)、小米醋调味汁(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)、凉拌调味汁(液态复合调味料)、醋精调味汁(液态复合调味料)、香醋调味汁(液态复合调味料)、凉拌调味汁(液态复合调味料)。

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(小米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、苹果醋)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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 生姜、蒜、洋葱应清洁、卫生,无污染、腐败,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 香辛料(花椒、小茴香、八角、桂皮、香叶、草果、丁香、肉豆蔻中的几种,经水煮提取)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 食品用香精(苹果香精、米醋香精、陈醋香精、姜味香精、蒜味香精、香草香精、香醋香精、红薯香精)、醋类增香剂(醋酸、乳酸、丁酸、DL-蛋氨酸、大豆蛋白水解物、乙基麦芽酚)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 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	流动性液体,允许有少量聚集物或沉淀物	取适量试样倒入一洁净烧杯中,在	
色泽	具有该产品应有的色泽	自然光线下,观察其性状、色泽、杂质,	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味,酸味柔和、不涩,无异味	闻其气味,用温开水漱口,品其滋味	
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/100mL	\leq	15. 0	GB 5009.44
总酸(以乙酸计), g/100mL	>	0. 5	GB 12456
总砷(以As计), mg/kg	\leqslant	0. 5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	<i>\\</i>	0.8	GB 5009. 12
苯甲酸钠 °(以苯甲酸计),g/kg	\forall	1. 0	GB 5009.28
山梨酸钾 °(以山梨酸计),g/kg	\forall	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 °(以脱氢乙酸计), g/kg	<i>W</i>	0. 5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 °,g/kg	<i>W</i>	0.075	SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾 å,g/kg	\forall	0. 5	GB/T 5009. 140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 °, g/kg	\leqslant	1.2	GB 5009. 263
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	\leqslant	0. 4	GB 5009. 191
展青霉素 °, μg/kg	\forall	20	GB 5009.185

- 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测;
 - b 仅适用于添加醋类增香剂的产品检测;
 - c 仅适用于添加苹果醋、浓缩苹果汁的产品检测。

同一功能的食品添加剂(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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

-7.0	采样方案 。 及限量			14 74 7 71	
项目	n	С	m	M	检验方法

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 4789.3MPN 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	GB 4789.15	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	_	GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌,CFU/mL	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。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、菌落总数、大肠菌群。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、酿造食醋(小米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、苹果醋中的一种或几种)为原料,添加酿造酱油、食用盐、冰乙酸(又名冰醋酸)、味精、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、黄原胶、调味料酒、生姜、蒜、洋葱、白芝麻、浓缩苹果汁、白砂糖、食用酒精、香辛料(花椒、小茴香、八角、桂皮、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻中的几种,经水煮提取)、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、抗坏血酸钠、红曲红、食品用香精(苹果香精、米醋香精、陈醋香精、姜味香精、蒜味香精、香草香精、香醋香精、红薯香精中的一种或几种)、醋类增香剂(食用香精)(醋酸、乳酸、丁酸、DL-蛋氨酸、大豆蛋白水解物、乙基麦芽酚)、酵母抽提物、5′-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)中的几种,经调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食酸性调味汁(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。

商丘市祥泰食品有限公司