



410067S-2022



杞县扬名调味品厂企业标准

Q/QYT 0002S-2022

调味汁（液态复合调味料）

2022-01-11 发布

2022-01-11 实施

杞县扬名调味品厂 发布

前 言

本标准由杞县扬名调味品厂提出。

本标准起草单位：杞县扬名调味品厂。

本标准主要起草人：张豪。

H N

Q B

调味汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味汁（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、酿造酱油、酿造红薯醋、食用酒精、黄酒中的多种为原料，加入食用盐、冰乙酸、味精、香辛料（八角、桂皮、小茴香、砂仁、大蒜、辣椒中的多种）、芝麻油、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、红曲红中的多种，经调配、混合、过滤、高温杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食调味汁（液态复合调味料）。

根据用料不同为：凉拌汁、酸性调味汁、料酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋、酿造红薯醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 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	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
氨基酸态氮 ^f (以 N 计) / (g/L)	≥ 0.4	GB 5009. 235
总酸 ^c (以乙酸计) / (g/100mL)	≥ 2	GB/T 5009. 41
酒精度 ^d (20℃) / (%voL)	≥ 2	GB 5009. 225
食用盐 ^e (以 NaCl 计) / (g/100mL)	≤ 25.0	GB 5009. 44
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009. 28
日落黄 ^a / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a / (g/kg)	≤ 0.15	GB 5009. 35
三氯蔗糖 ^a / (g/kg)	≤ 0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 22
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009. 12

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

注 3: e 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。

注 4: c 指标仅限于酸性调味汁的检验。

注 5: d 指标仅限于料酒调味汁的检验。

注 6: f 指标仅限于凉拌汁的检验。

注 7：同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂)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

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 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/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3 MPN 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	
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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。

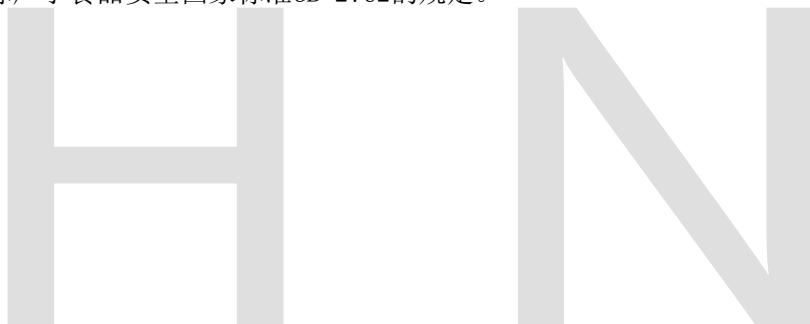
3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸(仅限于酸性调味汁的检测)、酒精度(仅限于料酒调味汁的检测)、氨基酸态氮(仅限于凉拌汁的检测)、菌落总数、大肠菌群的检验。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、酿造红薯醋、食用酒精、黄酒中的多种为原料，加入食用盐、冰乙酸、味精、香辛料（八角、桂皮、小茴香、砂仁、大蒜、辣椒中的多种）、芝麻油、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、红曲红中的多种，经调配、混合、过滤、高温杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食调味汁（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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。



杞县扬名调味品厂

