



412991S-2022



社旗县豫品红食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2022

# 液态复合调味料

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

社旗县豫品红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由社旗县豫品红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚占强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SYS 0001S-2018，备案号：412597S-2018。

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（经过滤、反渗透）、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、食用酒精、蚝汁、蚝油、香辛料粉【大茴香（八角）、小茴香、月桂叶（香叶）、八角、花椒、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、姜、蒜、草果、砂仁、肉豆蔻、芝麻、姜黄中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶中的几种为原料，辅以柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（酱油香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、鸡肉味香精、醋味香精、味极鲜香精、鲜香粉香精中的一种或几种）、焦糖色、红曲红、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、过滤、灭菌、过滤、灌装、包装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态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为：料酒调味汁、味鲜生抽调味汁、蚝油调味汁、酸味汁调味料、凉拌汁调味料、鲜味汁调味料、风味汁调味料、红烧汁调味料、白灼汁调味料、香辛风味调味汁、风味复合汁调味料。

## 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 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 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	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/L (仅限味鲜生抽调味汁、红烧汁调味料)	≥	0.1	GB 5009.235
酒精度(20℃), %vol (仅限料酒调味汁)	≥	1.0	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/100mL (仅限酸味汁调味料)	≥	0.5	GB 12456
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: *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验;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

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 <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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 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（仅限添加酿造酱油的产品）、酒精度（仅限料酒调味汁）、酸度（仅限酸味汁调味料）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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（经过滤、反渗透）、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、食用酒精、蚝汁、蚝油、香辛料粉【大茴香（八角）、小茴香、月桂叶（香叶）、八角、花椒、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、姜、蒜、草果、砂仁、肉豆蔻、芝麻、姜黄中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶中的几种为原料，辅以柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（酱油香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、鸡肉味香精、醋味香精、味极鲜香精、鲜香粉香精中的一种或几种）、焦糖色、红曲红、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、过滤、灭菌、过滤、灌装、包装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》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

社旗县豫品红食品有限公司

QB