



412993S-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）

2022-11-01 发布

2022-11-01 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。

本标准自发布实施之日代替 Q/QYT 0002S-2022（备案号：410067S-2022）

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、蚝汁、鸡膏（鸡肉、食用盐、麦芽糊精、酵母提取物、白砂糖、味精）中的多种为原料，加入食用盐、冰乙酸（又名冰醋酸）、味精、香辛料【八角（大茴香）、桂皮、小茴香、砂仁、大蒜、辣椒、香茅、胡椒、花椒、麻椒、月桂叶（香叶）、丁香、草果、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、高良姜、百里香、孜然、辣椒、迷迭香、大葱、姜、芥末中的一种或多种】、鱼露、芹菜、果汁（柠檬汁、梨汁、枣汁、苹果汁、山楂汁中的一种或多种）、谷氨酸钠、白砂糖、陈皮、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、鸡精调味料、鸡粉调味料、辣椒干、花生、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、食用酒精、蚝汁、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、全蛋粉、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食品用香精）、辣椒油树脂、辣椒红、β-胡萝卜素、姜黄、复配着色剂（胭脂树橙、姜黄）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、鸡肉香精、柠檬香精、蜂蜜、枸杞、红枣、蛹虫草、桑椹、薏米、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、安赛蜜中的多种，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或非即食调味汁（液态复合调味料）。

根据所用原辅料不同可分为：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 香辛料【八角（大茴香）、桂皮、小茴香、砂仁、大蒜、辣椒、香茅、胡椒、花椒、麻椒、月桂叶（香叶）、丁香、草果、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、高良姜、百里香、孜然、辣椒、迷迭香、大葱、姜、芥末】应符合 GB/T 15691 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 20886.2 的规定。

2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 橄榄油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 安赛蜜应符合 GB 25540 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（又名冰醋酸）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 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 鸡膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 鸡肉香精、柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 复配着色剂（胭脂树橙、姜黄）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.47 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.49 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.50 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.52 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 蛹虫草应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.55 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.56 枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.57 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.59 芹菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.60 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.61 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.62 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.64 果汁（柠檬汁、梨汁、枣汁、苹果汁、山楂汁）应符合 GB/T 31121 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) $\geq$	0.4	GB 5009.235
总酸 ^e (以乙酸计) / (g/100mL) $\geq$	0.5	GB/T 5009.41
酒精度 ^d (20℃) / (%vol)	1-15	GB 5009.225
食用盐 ^e (以 NaCl 计) / (g/100mL) $\leq$	25.0	GB 5009.44
β -胡萝卜素 ^a / (g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a / (g/kg) $\leq$	10.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计) / (g/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.121
阿斯巴甜 ^a (含苯丙氨酸) / (g/kg) $\leq$	1.2	GB 5009.263
安赛蜜 ^a / (g/kg) $\leq$	0.5	GB/T 5009.140
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) / (g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.28
日落黄 ^a (以日落黄计) / (g/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) / (g/kg) $\leq$	0.15	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a / (g/kg) $\leq$	0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) $\leq$	5.0	GB 5009.22
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	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、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 ^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、蚝汁、鸡膏（鸡肉、食用盐、麦芽糊精、酵母提取物、白砂糖、味精）中的多种为原料，加入食用盐、冰乙酸（又名冰醋酸）、味精、香辛料【八角（大茴香）、桂皮、小茴香、砂仁、大蒜、辣椒、香茅、胡椒、花椒、麻椒、月桂叶（香叶）、丁香、草果、豆蔻、肉豆蔻、荜拨、高良姜、百里香、孜然、辣椒、迷迭香、大葱、姜、芥末中的一种或多种】、鱼露、芹菜、果汁（柠檬汁、梨汁、枣汁、苹果汁、山楂汁中的一种或多种）、谷氨酸钠、白砂糖、陈皮、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、鸡精调味料、鸡粉调味料、辣椒干、花生、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、食用酒精、蚝汁、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、全蛋粉、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食品用香精）、辣椒油树脂、辣椒红、β-胡萝卜素、姜黄、复配着色剂（胭脂树橙、姜黄）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、鸡肉香精、柠檬香精、蜂蜜、枸杞、红枣、蛹虫草、桑椹、薏米、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、安赛蜜中的多种，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或非即食调味汁（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，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