



410154S-2022



邓州市连航食品加工销售部企业标准

Q/DLS 0003S-2022

液态复合调味料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

邓州市连航食品加工销售部 发布

前 言

本标准由邓州市连航食品加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王青爱。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、酿造食醋、生活饮用水、香辛料[葱、姜、八角、花椒、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁、草果、香叶（月桂叶）、丁香中的几种]、锦标老抽（水、非转基因黄豆、食用盐、焦糖色、小麦、小麦粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷二酸钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、黄原胶）、味极鲜调味料[水、非转基因黄豆、食用盐、小麦、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖]、肉宝王调味料[麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、诱惑红铝色淀、食用香精]、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中几种为原料，经混合、熬制、过滤、灌装、包装等工艺而制成的含有两种或两种以上调味料的即食和非即食液态复合调味料。

按原辅料和配方的不同：酱油调味汁、凉皮料汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 锦标老抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 肉宝王调味料、味极鲜调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 5' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 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，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有沉淀	

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/100 mL \leq	15.0	GB 5009. 44
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009. 12
三氯蔗糖 ^a , g/kg \leq	0.25	GB 22255
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009. 28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009. 28
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	5.0	GB 5009. 22

注: *该项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。

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

^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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、酿造食醋、生活饮用水、香辛料[葱、姜、八角、花椒、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁、草果、香叶（月桂叶）、丁香中的几种]、锦标老抽（水、非转基因黄豆、食用盐、焦糖色、小麦、小麦粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷二酸钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、黄原胶）、味极鲜调味料[水、非转基因黄豆、食用盐、小麦、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖]、肉宝王调味料[麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、诱惑红铝色淀、食用香精]、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中几种为原料，经混合、熬制、过滤、灌装、包装等工艺而制成的含有两种或两种以上调味料的即食和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，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。

邓州市连航食品加工销售部