



410219S-2022



焦作市旺泉食品酿造厂企业标准

Q/JWQ 0001S-2022

液态复合调味料

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

焦作市旺泉食品酿造厂 发布

前 言

本标准由焦作市旺泉食品酿造厂提出并起草。

本标准主要起草人：薛辉。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉、5' -呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种或全部为主要原料，添加黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、β -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、食用醋类香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、鸡汁调味料、调味生抽、料酒复合调味汁、酸性调味液。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	
色 泽	具有本品应有的色泽, 自然有光泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从混合均匀的样品中取 1 瓶, 倒入玻璃器皿内或白瓷盘上, 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。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以氮计) ^a , g/L	\geq 0.05	GB 5009.235
总酸 (以乙酸计) ^b , g/100mL	\geq 2.5	GB 12456
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
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.121
柠檬黄 ^c , g/kg	\leq 0.075	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	\leq 0.1	GB 5009.35

赤藓红 ^c (以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、调味生抽;

b 仅适用于酸性调味液;

c 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂 (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

项目	采样方案 ^a 及限量				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/mL	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	GB 4789.15
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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮(仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、鸡汁味调味料、调味生抽)、总酸（仅适用于酸性调味液）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉、5’-呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种或全部为主要原料，添加黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、β-胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、食用醋类香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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》要求制订本企业标准，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。

焦作市旺泉食品酿造厂

QB