



413260 S-2022



新乡市井花水调味品酿造有限公司企业标准

Q/XJT 0001S-2022

液态复合调味料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

新乡市井花水调味品酿造有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市井花水调味品酿造有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨军伟。

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、酿造酱油、食用盐、味精、香辛料水煮液（以花椒、八角、桂皮、月桂叶、辣椒、藤椒、小茴香、葱、姜、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮）、草菇水煮液（以草菇为原料，经生活饮用水煮）、食用酒精、酿造食醋（玉米醋、陈醋、白醋、香醋、米醋中的一种或几种）、葡萄糖、白砂糖、黄酒、酸水解大豆蛋白调味液、调味料酒中的几种为主要原料，添加或不添加冰乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（酱油香精、红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配混合、加热杀菌、灌装、包装加工而成含有两种以上调味料的液态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据原料不同可将产品分为不同种类：味极鲜调味汁、红烧王调味汁、调味生抽、甜油调味汁、一品红烧调味汁、料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、红烧酱汁、红烧王复合调味料、鲜味调味汁、草菇红烧调味汁、调味酱汁、调味料酒风味汁、酸味调味汁、酸味汁、糖蒜风味汁、烹调味料酒风味汁、复合风味调味汁。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 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 花椒、八角、桂皮、月桂叶、辣椒、藤椒、小茴香、葱、姜、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋（玉米醋、陈醋、白醋、香醋、米醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 食品用香精酱油香精、红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	液态	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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/100g	≤ 15	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
酒精度 ^a (20℃), %vol	1~10	GB 5009.225
总酸 ^b (以乙酸计), g/100g	≥ 1.0	GB/T 5009.41

山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤	0.2	
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适于料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、调味料酒复合调味料;</p> <p>b 指标仅适于酸味调味汁、酸味汁;</p> <p>c 指标仅适于添加该食品添加剂的产品检测;</p> <p>d 指标仅适用于原料中使用水解大豆蛋白的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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。</p>			

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 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, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、香辛料水煮液（以花椒、八角、桂皮、月桂叶、辣椒、藤椒、小茴香、葱、姜、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮）、草菇水煮液（以草菇为原料，经生活饮用水煮）、食用酒精、酿造食醋（玉米醋、陈醋、白醋、香醋、米醋中的一种或几种）、葡萄糖、白砂糖、黄酒、酸水解大豆蛋白调味液、调味料酒中的几种为主要原料，添加或不添加冰乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（酱油香精、红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配混合、加热杀菌、灌装、包装加工而成含有两种以上调味料的液态复合调味料（包含即食和非即食）。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。

新乡市井花水调味品酿造有限公司

QB