



413264 S-2022



西峡县益民农业发展有限公司企业标准

Q/XYM 0002S-2022

液态复合调味料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

西峡县益民农业发展有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由西峡县益民农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：樊建军。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌浓缩汁（液）为原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、蚝油、蚝汁、黄豆酱、酿造酱油、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、香辛料水煮抽提物（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拔、肉豆蔻、百里香、白芷、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜水煮提取物中的几种）、麦芽糊精、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、葡萄糖、黄原胶、柠檬酸、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、低聚果糖、菇精调味料中的几种，经调配混合、均质、灌装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用菌浓缩汁（液）应符合 Q/XYM 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 T/PDSP 001 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.10 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.15 葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拔、肉豆蔻、百里香、白芷、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.17 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29 菇精调味料应符合 SB/T 10484 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 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ， g/kg ≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用添加该食品添加剂产品的检测。		

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/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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



西峡县益民农业发展有限公司企业标准

Q/XYM 0001S-2022

食用菌浓缩汁（液）

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

西峡县益民农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县益民农业发展有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：樊建军。

H N
Q B

食用菌浓缩汁（液）

1 范围

本标准规定了食用菌浓缩汁（液）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、滑子菇、平菇、金针菇、银耳、木耳、茶树菇、草菇、海鲜菇、猴头菇中的一种为原料，经预处理、热水浸提，过滤、浓缩、添加或不添加食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种，经调配、灌装、封口、杀菌、包装工艺加工而成的食用菌浓缩汁（液），用于生产饮料或其他食品，不直接食用。

按食用菌品种的不同分为：香菇浓缩汁（液）、双孢蘑菇浓缩汁（液）、杏鲍菇浓缩汁（液）、牛肝菌浓缩汁（液）、滑子菇浓缩汁（液）、平菇浓缩汁（液）、金针菇浓缩汁（液）、银耳浓缩汁（液）、木耳浓缩汁（液）、茶树菇浓缩汁（液）、草菇浓缩汁（液）、海鲜菇浓缩汁（液）、猴头菇浓缩汁（液）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、滑子菇、平菇、金针菇、银耳、木耳、茶树菇、草菇、海鲜菇、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	液体或略粘稠，允许有少量沉淀。	
气、滋味	具有相应品种应有的滋味和气味，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	标准
可溶性固形物（以 20℃折光计），%	≥	3.0
粗多糖，g/100g	≥	1.0
食用盐（以氯化钠计），%	≤	5.0
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0
米酵菌酸 ^a ，mg/kg	≤	0.25
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于银耳浓缩汁（液）的检验。		

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	
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
霉菌和酵母，CFU/mL ≤	100				GB 4789.15
*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 食品生产加工过程中的要求

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、可溶性固形物、大肠菌群的检验。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌浓缩汁（液）为原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、蚝油、蚝汁、黄豆酱、酿造酱油、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、香辛料水煮抽提物（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、白芷、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜水煮提取物中的几种）、麦芽糊精、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、葡萄糖、黄原胶、柠檬酸、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、低聚果糖、菇精调味料中的几种，经调配混合、均质、灌装、杀菌、包装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》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。

西峡县益民农业发展有限公司