



410029S-2022



虞城县攀登食品有限公司企业标准

Q/YPS 0001S-2022

---

# 蔬菜腌渍复合料汁（液态复合调味料）

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

---

虞城县攀登食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城县攀登食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘攀登、程振东。

H N  
Q B

# 蔬菜腌渍复合料汁（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了蔬菜腌渍复合料汁（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、白砂糖、食用盐为主要原料，添加酿造酱油、食用白醋、冰乙酸(又名冰醋酸)、味精、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、食用酒精、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、酵母抽提物、5′-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的几种，经调配、过滤、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食蔬菜腌渍复合料汁（液态复合调味料）。

产品根据添加原辅料不同可分为：糖醋蒜腌渍料汁、泡椒腌渍料汁、萝卜条腌渍料汁、酸菜腌渍料汁、鲜姜腌渍料汁、酸辣白菜腌渍料汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在

色泽	具有该产品应有的色泽	自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味、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/100mL	≤ 15.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计）， g/100mL（仅限添加食用白醋、冰乙酸的产品）	≥ 0.5	GB 12456
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
注：*铅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测； 同一功能的食品添加剂(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 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸（仅限添加食用白醋、冰乙酸的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、食用盐为主要原料，添加酿造酱油、食用白醋、冰乙酸(又名冰醋酸)、味精、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、食用酒精、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)中的几种，经调配、过滤、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食蔬菜腌渍复合料汁(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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

虞城县攀登食品有限公司