



410443S-2022



鹿邑县东达食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2022

# 液态复合调味料

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

鹿邑县东达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹿邑县东达食品有限公司提出。

本标准由鹿邑县食品药品监督大队和鹿邑县东达食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张煜鑫、王盼盼。

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、食用酒精、食用盐、黄酒、味精、酱油、食醋、白砂糖、香辛料(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻)、酵母抽提物中的几种为原料，添加焦糖色、苯甲酸钠、红曲红、黄原胶、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、酱油味香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、熬制或不熬制、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同产品分为：料酒调味汁、红烧酱汁调味料、醋味调味汁、酸味调味汁、凉拌菜调味汁、复合风味调味汁。

## 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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 香辛料(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 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 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 酱油味香精应符合 GB 30616 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 1 份, 置于白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
总酸 <sup>a</sup> (以乙酸计), g/100mL	≥ 2.0	GB 12456
食用盐(以NaCl计), %	≤ 22	GB 5009.44
酒精度 <sup>b</sup> (20℃), %vol	1~10	GB 5009.225
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>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计) g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 仅适用于醋味调味汁;

b 仅适用于料酒调味汁;

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(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

即食类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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
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
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
注: a样品的采集及处理按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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、总酸(仅适用于醋味调味汁)、酒精度(仅适用于料酒调味汁)、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)。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、食用酒精、食用盐、黄酒、味精、酱油、食醋、白砂糖、香辛料(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻)、酵母抽提物中的几种为原料，添加焦糖色、苯甲酸钠、红曲红、黄原胶、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、酱油味香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、熬制或不熬制、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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》的有关规定制定本企业标准，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。

鹿邑县东达食品有限公司