



410444S-2022



商丘市尊贵人生调味品有限公司企业标准

Q/SZT 0003S-2022

液态复合调味料

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

商丘市尊贵人生调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市尊贵人生调味品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市尊贵人生调味品有限公司。

本标准主要起草人：张尊生。

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。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、黑胡椒中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、三氯蔗糖、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒红、干贝素、纽甜、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉提取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精中的几种，经调配、灌装、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。

根据用料不同分为：白醋调味汁、陈醋调味汁、米醋调味汁、香醋调味汁、糖蒜醋调味汁、凉拌醋调味汁、饺子醋调味汁、酸汤调味汁、醋精调味汁、酱油调味汁、草菇老抽调味汁、金标生抽调味汁、味极鲜调味汁、红烧酱汁、红烧酱油调味汁、调味酱汁、蒸煮酱汁、黄焖酱汁、牛肉味调味汁、烧烤调味汁、蒸鱼豉油调味汁、海鲜复合调味汁、烹调汁、凉拌汁、调味汁、卤肉汁、麻又辣调味汁、香鲜露调味汁、酸辣露调味汁、油醋汁、捞拌汁、鲍鱼汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱汁、鲜味汁、炒菜汁、蚝油调味汁、蒜汁、黑胡椒汁、番茄沙司调味汁、姜汁、鸡汁、椒麻鸡汁、葱姜料酒调味汁、料酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.11 蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 料酒香精、酱油香精、咸味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉提取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 小茴香、白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.24 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.28 草果、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 干贝素应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.42 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.44 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.45 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 黑胡椒应符合 GB/T 7901 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 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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
总酸 [°] (以乙酸计)/(g/100mL)	≥ 1	GB/T 5009.41

酒精度 ^d (20℃) / (%vol)		1~10	GB 5009.225
食用盐 ^e (以 NaCl 计) / (g/100mL)	≤	26.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.83
日落黄 ^a (以日落黄计) / (g/kg)	≤	0.07	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤	0.15	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
纽甜 ^a / (g/kg)	≤	0.07	GB 5009.247
展青霉素 ^g / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
总砷 ⁱ (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5 ^h	GB 5009.11
		0.1 ^k	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^b / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^f (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

注 3: b 指标仅限于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品检验。

注 4: c 指标仅限于白醋风味调味汁、陈醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、糖蒜醋料汁、凉拌醋汁、糖蒜醋汁、饺子醋汁、酸汤汁、醋风味调味汁的检验。

注 5: d 指标仅限于葱姜料酒调味汁、料酒调味汁的检验。

注 6: e 指标仅限于添加食用盐的产品检验。

注 7: f 指标仅适用于添加水产品及其制品的产品检测。

注 8: g 指标仅适用于添加苹果汁的产品检测。

注 9: h 指标仅适用于添加除鱼露外其他动物性水产品的产品检测。

注 10: i 指标不适用于添加水产品的产品检测。

注 11: k 指标仅适用于使用鱼露的产品检测。

注 12: 同一功能食品添加剂(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 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
霉菌/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 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
副溶血性弧菌 ^b /(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 注 2: b 仅适用于水产调味品的检测。 注 3: 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 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、黑胡椒中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、三氯蔗糖、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒红、干贝素、纽甜、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精中的几种，经调配、灌装、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，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。

商丘市尊贵人生调味品有限公司

QB