



410460S-2022



独树方布袋（方城县）食品科技有限公司企业标准

Q/DFS 0001S-2022

# 液体调味料

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

独树方布袋（方城县）食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由独树方布袋（方城县）食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马领。

H N

Q B

# 液体调味料

## 1 范围

本标准规定了液体调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）【牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加南瓜、小米、人参（人工种植5年及以下）、枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料（干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂中的几种，经炖煮或卤制、过滤、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的液体调味料，其中复合调味料含两种或两种以上调味料。

根据添加原辅料不同，产品分为：牛鞭汤（液体复合调味料）、老母鸡汤（液体复合调味料）、羊骨汤（液体调味料）、牛骨汤（液体调味料）、复合风味肉汤（液体复合调味料）、复合风味骨汤（液体复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。

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 南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 人参（人工种植5年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.7 枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.8 浓缩鸡汁应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 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	取适量样品置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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/100g	≤ 15	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；  
a仅适用于添加山楂的产品检验。

### 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	
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 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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。

### 2.7 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）【牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加南瓜、小米、人参（人工种植5年及以下）、枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料（干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂中的几种，经炖煮或卤制、过滤、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的液体调味料，其中复合调味料含两种或两种以上调味料。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。

独树方布袋（方城县）食品科技有限公司

QB