



410511S-2022



太康县加美家调味品有限责任公司企业标准

Q/TJT 0001S-2022

# 液态复合调味料

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

太康县加美家调味品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由太康县加美家调味品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：皮富有。

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、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、味精、食用盐、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、蒜、芥末中的一种或几种）、番茄调味酱、鱼露、蚝油、果葡糖浆、食用葡萄糖、葱汁、蒜汁、姜汁、柠檬汁、番茄汁、香菇汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、芝麻中的多种为主要原料，添加或不添加冰乙酸（又名冰醋酸）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、红曲红、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、酱油香精、豉油香精、酱香味香精、醋香精、香辛型香精、鲜味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物中的一种或几种，经配料、混合搅拌或加热搅拌、灌装、封口、包装加工而成的两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

## 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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.15 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.19 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 葱汁、蒜汁、姜汁、柠檬汁、番茄汁、香菇汁应清洁卫生、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.27 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.29 植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.39 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.45 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.49 乙酞磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.57 花椒提取物应符合 GB 29938 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	允许有原料物质沉淀，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), %	≤ 23.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278	
<sup>a</sup> 防腐剂	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 着色剂	日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
	柠檬黄, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

	赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
a	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
b	3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(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; b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。				
注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

## 2.4 微生物限量

即食类产品的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 <sup>3</sup>	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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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、菌群总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。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、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、味精、食用盐、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、蒜、芥末中的一种或几种）、番茄调味酱、鱼露、蚝油、果葡糖浆、食用葡萄糖、葱汁、蒜汁、姜汁、柠檬汁、番茄汁、香菇汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、芝麻中的多种为主要原料，添加或不添加冰乙酸（又名冰醋酸）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、红曲红、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、酱油香精、豉油香精、酱香味香精、醋香精、香辛型香精、鲜味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物中的一种或几种，经配料、混合搅拌或加热搅拌、灌装、封口、包装加工而成的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，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。

太康县加美家调味品有限责任公司

QB