



410513S-2022



兰考天香食品有限公司企业标准

Q/LKTX 0001S-2022

液态复合调味料

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

兰考天香食品有限公司 发布

前 言

本标准由兰考天香食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和兰考天香食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、翟玉兰。

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。

本标准适用于以酿造食醋、酿造酱油、生活饮用水、食用酒精、食用盐、白砂糖中的几种为原料，加入或不加入香辛料煮制液（八角、桂皮、高良姜、月桂叶、花椒、山奈中的一种或几种）、黄原胶、冰乙酸（冰醋酸）、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾、谷氨酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、灌装、包装而制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。

根据添加原料不同分为以下几种：食醋风味液体复合调味料、酱油风味液体复合调味料、料酒液体复合调味料。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 八角、桂皮、高良姜、月桂叶、花椒、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	液态，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 22.0	GB 5009.44
总酸 ^a （以乙酸计），g/100mL	≥ 0.5	GB 12456
酒精度 ^b （20℃），%vol	2~15	GB 5009.225
氨基酸态氮 ^c （以 N 计），g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^d （安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加酿造食醋、冰乙酸（冰醋酸）的产品；
b 仅适用于料酒液体复合调味料；
c 仅适用于添加酿造酱油的产品；
d 仅适用于添加该食品添加剂的产品，且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 ^a 及限量				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
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

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸[仅适用于添加酿造食醋、冰乙酸（冰醋酸）的产品]、酒精度（仅适用于料酒液体复合调味料）、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。

-

QB

编制说明

本标准适用于以酿造食醋、酿造酱油、生活饮用水、食用酒精、食用盐、白砂糖中的几种为原料，加入或不加入香辛料煮制液（八角、桂皮、高良姜、月桂叶、花椒、山奈中的一种或几种）、黄原胶、冰乙酸（冰醋酸）、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾、谷氨酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌、灌装、包装而制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，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。

兰考天香食品有限公司

QB