



410416S-2022



南阳市嘉隆味业有限责任公司企业标准

Q/NJW 0001S-2022

液体复合调味料

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

南阳市嘉隆味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳市嘉隆味业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：栗焕、姜金朝。

本标准自发布实施日起替代 Q/NJW 0001S-2021。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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（米醋、白米醋、小米醋、小米香醋、小米陈醋、白醋、陈醋、老陈醋、香醋、大红浙醋中的一种）、食用酒精、白酒、黄酒（浙江黄酒、花雕酒）、食用盐、白砂糖、食用玉米变性淀粉、酵母抽提物、香辛料水煮液（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、砂仁、姜、麻椒、藤椒、甘草经水煮、过滤）中的几种为主要原料，添加酸水解大豆蛋白调味液、冰醋酸、果葡糖浆、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙酸乙酯、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、β-胡萝卜素中的一种或多种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、食用香精（姜汁香精、蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱油香精、醋味香精、味极鲜香精、糖酸醋香精、大曲香精、料酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、黄酒香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤（或不过滤）、灌装封口、包装加工而成的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：即食【红烧王液体复合调味料、生抽汁液体复合调味料、老抽液体复合调味料、老抽王液体复合调味料、小米醋调味汁（液体复合调味料）、小米香醋调味汁（液体复合调味料）、小米陈醋调味汁（液体复合调味料）、白醋调味汁（液体复合调味料）、陈醋调味汁（液体复合调味料）、老陈醋调味汁（液体复合调味料）、香醋调味汁（液体复合调味料）、米醋调味汁（液体复合调味料）、糖蒜醋调味汁（液体复合调味料）、白米醋调味汁（液体复合调味料）、大红浙醋调味汁（液体复合调味料）、饺子醋汁调味（液体复合调味料）】、非即食【红烧酱汁液体复合调味料、料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、五香料酒调味汁、红烧料酒调味汁、黄酒调味汁、花雕料酒调味汁、浙江黄酒调味汁】。

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 酿造酱油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 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.9 食用玉米变性淀粉应符合GB 31637的规定。

- 2.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.11 香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、砂仁、姜、麻椒、藤椒、甘草）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.15 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.21 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.29 冰醋酸应符合GB 1886.10和GB 1886.85的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.32 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.34 乙酸乙酯应符合GB 1886.190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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，
性状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	然后用温开水漱口，品尝其滋味。
----	-----------	-----------------

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	≥	0.1	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤	20	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
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
氨基酸态氮(以氮计) ^c , g/L	≥	0.01	GB 5009.235
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度(20℃) ^d , %vol	≤	1~10	GB 5009.225
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验; c 仅适用于添加酿造酱油的产品检验; d 仅适用于添加食用酒精、白酒、黄酒的产品检验; 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。 带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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 生产加工过程的卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、酒精度（适用于添加食用酒精、白酒、黄酒的产品检验）、氨基酸态氮（适用于酿造酱油的产品检验）、菌落总数（即食产品检验）、大肠菌群（即食产品检验）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋（米醋、白米醋、小米醋、小米香醋、小米陈醋、白醋、陈醋、老陈醋、香醋、大红浙醋中的一种）、食用酒精、白酒、黄酒（浙江黄酒、花雕酒）、食用盐、白砂糖、食用玉米变性淀粉、酵母抽提物、香辛料水煮液（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、砂仁、姜、麻椒、藤椒、甘草经水煮、过滤）中的几种为主要原料，添加酸水解大豆蛋白调味液、冰醋酸、果葡糖浆、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙酸乙酯、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、β-胡萝卜素中的一种或多种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、食用香精（姜汁香精、蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱油香精、醋味香精、味极鲜香精、糖酸醋香精、大曲香精、料酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、黄酒香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤（或不过滤）、灌装封口、包装加工而成的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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

南阳市嘉隆味业有限责任公司

QB