



410597S-2022



商丘市伊例家食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2022

液态复合调味料

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

商丘市伊例家食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市伊例家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鞠志刚、江长法、韩纪祥。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SYS 0001S-2019。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、蚝油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）、棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油、食用盐、味精、白砂糖、玉米变性淀粉、葡萄糖浆、香辛料（花椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、大蒜粉、月桂叶粉、草果粉）、陈皮粉、白芷粉、鸭蛋黄、洋葱、大蒜、生姜、鸡粉调味料、冰醋酸、酵母抽提物、番茄酱、豆豉、红油豆瓣酱、甜面酱中的几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠）、食品用香精（牛肉膏香精、火锅增香膏香精、酵母膏香精、鸡肉膏香精、番茄粉末香精、鸡肉味香精、酱油香精、甜橙香精、辣椒香精、芝麻香精、麻椒香精中的一种或几种）、辣椒酱、烧烤汁、蛋黄提取物中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含有两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：凉拌醋调味汁、饺子醋调味汁、酸汤调味汁、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、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、鲜味汁、炒菜汁。

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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 玉米变性淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 香辛料（花椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、大蒜粉、香叶粉、草果粉）、洋葱、大蒜、生姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 陈皮粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 鸭蛋黄、蛋黄提取物应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 红油豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.38 复配增稠剂（黄原胶、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 食品用香精（牛肉膏香精、火锅增香膏香精、酵母膏香精、鸡肉膏香精、番茄粉末香精、鸡肉味香精、酱油香精、甜橙香精、辣椒香精、芝麻香精、麻椒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.41 烧烤汁应符合 GB 31644 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	试验方法
性状	均匀液体或粘稠状液体	取适量样品倒入洁净烧杯中，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，色泽均匀一致	
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
总酸（以乙酸计），g/100mL（仅限凉拌醋调味汁、饺子醋调味汁、酸汤调味汁） ≥	0.5	GB/T 5009.41
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/L（仅适用于以酿造酱油为主要原料的产品） ≥	0.02	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
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
柠檬黄 ^a ，g/kg ≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg ≤	0.15	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^a ，g/kg ≤	0.5	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

即食类产品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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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。

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(即食类)、大肠菌群(即食类)。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、蚝油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）、棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油、食用盐、味精、白砂糖、玉米变性淀粉、葡萄糖浆、香辛料（花椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、大蒜粉、月桂叶粉、草果粉）、陈皮粉、白芷粉、鸭蛋黄、洋葱、大蒜、生姜、鸡粉调味料、冰醋酸、酵母抽提物、番茄酱、豆豉、红油豆瓣酱、甜面酱中的几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠）、食品用香精（牛肉膏香精、火锅增香膏香精、酵母膏香精、鸡肉膏香精、番茄粉末香精、鸡肉味香精、酱油香精、甜橙香精、辣椒香精、芝麻香精、麻椒香精中的一种或几种）、辣椒酱、烧烤汁、蛋黄提取物中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含有两种及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。

商丘市伊例家食品有限公司

QB