



410741S-2022



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0005S-2022

液体复合调味料

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

洛阳天香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

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。

本标准适用于以水、食醋、酿造酱油、黄酒、食用酒精、味精、白砂糖、姜、大葱、蒜、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、草果、食用盐、酵母抽提物、果葡糖浆的一种或几种、添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖（蔗糖素）、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（红烧肉香精、芝麻香精、猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）的一种或几种，经配料、混合、熬制或不熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的非即食液体复合调味料。

根据用料不同分为：酱香醋王调味料、姜蒜香醋调味料、姜葱料酒调味料、姜汁调味料、麻辣鲜调味汁调味料、味特鲜酱油调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.12 味精 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 小茴香、桂皮、丁香、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品相应的色泽	
气味	具有本产品应有的香气，无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥ 0.02（仅适用于添加酿造酱油的产品）	GB 5009.235
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	0.1（仅适用于添加食醋、冰乙酸产品）	GB 12456
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
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 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			
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 规定的最大使用量比例之和不得超过 1。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸（添加食醋和冰乙酸产品）、食用盐和氨基酸态氮（添加酿造酱油的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、食醋、酿造酱油、黄酒、食用酒精、味精、白砂糖、姜、大葱、蒜、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、草果、食用盐、酵母抽提物、果葡糖浆的一种或几种、添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖（蔗糖素）、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（红烧肉香精、芝麻香精、猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）的一种或几种，经配料、混合、熬制或不熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的非即食液体复合调味料。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。

洛阳天香调味品有限公司