



410851S-2022



郑州豫制品食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2022

# 液体复合调味料

2022-04-13 发布

2022-04-13 实施

郑州豫制品食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州豫制品食品有限公司提出。

本标准由河南省食品药品审评查验中心和郑州豫制品食品有限公司共同起草。

本标准起草人：邱慧慧、魏旋。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，加入食醋、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、小茴香）、白砂糖、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素，经煮制、过滤、灌装、包装加工而成的液体复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品特有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 20.0	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

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*指标严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。 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

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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 (平板计数法)
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

注 1: 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，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、菌落总数、大肠菌群。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为主要原料，加入食醋、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、小茴香）、白砂糖、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素，经煮制、过滤、灌装、包装加工而成的液体复合调味料。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《液体复合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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州豫制品食品有限公司

Q B