



410901S-2022



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0006S-2022

液态复合调味料

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王秋生。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、鸡粉调味料、豆豉中的一种或几种为主要原料，添加香辛料(经粉碎后)（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、孜然、葱、姜、蒜）、陈皮、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香料（乙基麦芽酚）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料不同可以分为：麻汁调味汁、酸甜调味汁、酱香调味汁、蒜香调味汁、麻辣调味汁、香辣调味汁、调味老陈醋汁、酸辣调味汁、鲜味生抽调味汁、酸性调味汁、调味料酒汁、辣鲜露、糖醋调味汁、调味香醋汁、烧烤汁、生姜复合汁、酱油调味汁、麻辣油醋汁、香辣油醋汁、麻辣油醋汁、凉拌汁、鲜香调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、鸡汁调味汁、红烧调味汁、黄焖酱汁、黑椒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 小茴香、甘草、陈皮、草果应符合中华人民共和国药典 2020 年第一版的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.37 葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	液体	从样品抽取 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
^d 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^d 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
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
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
酒精度 ^b (20℃), %vol	1.0-10.0	GB 5009.225
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

3、b 仅适用于添加食用酒精、调味料酒的产品；

- 4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验；
- 5、d 仅适用于以植物油为主要原料的产品检验；
- 6、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				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 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	10 ²	10 ³	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

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（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、鸡粉调味料、豆豉中的一种或几种为主要原料，添加香辛料(经粉碎后)（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、孜然、葱、姜、蒜）、陈皮、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香料（乙基麦芽酚）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

郑州大裕调味食品有限公司

QB