



410799S-2022



商丘市芊澳食品有限公司企业标准

Q/SQS 0001S-2022

液态复合调味料

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

商丘市芊澳食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市芊澳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市芊澳食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、大豆油、鸡蛋、蒸鱼豉油、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、食用酒精、黄酒、味精、食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、果葡糖浆、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）中的几种为原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉香精、鸡肉浸膏中的一种或多种）、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、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非即食液态复合调味料。

根据添加原辅料不同，可分为：红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁、凉拌汁调味汁、辣鲜露、鸡汁调味汁、味极鲜调味汁、番茄沙司调味汁、沙拉酱调味汁、糖蒜专用调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉香精、鸡肉浸膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.32 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	从样品中取出 1 瓶, 将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	
氨基酸态氮 ^a (以 N 计) / (g/100g)	≥	0.02	GB 5009.235
总酸 ^b (以乙酸计) / (g/100mL)	≥	1.0	GB 12456
酒精度 ^c (20℃) / (%vol)		0.5~10	GB 5009.225
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100mL)	≤	35.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^d (安赛蜜) / (g/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.140
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^d (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
日落黄 ^d (以日落黄计) / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^d / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^d / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 仅适用于红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁; 注 3: b 仅适用于酸味调味汁、糖蒜专用调味汁; 注 4: c 仅适用于料酒调味汁; 注 5: d 仅适用于添加该添加剂的产品 注 6: 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 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 生产加工过程的卫生要求

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;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、氨基酸态氮（仅适用于红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁）、总酸（仅适用于酸味调味汁）、酒精度（仅适用于料酒调味汁）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、大豆油、鸡蛋、蒸鱼豉油、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、食用酒精、黄酒、味精、食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、果葡糖浆、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）中的几种为原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉香精、鸡肉浸膏中的一种或多种）、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、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》制定本企业标准，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。

商丘市芊澳食品有限公司