



411192S-2022



南阳市天顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0003S-2022

液态复合调味料

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

南阳市天顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市天顺食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市天顺食品有限公司。

本标准主要起草人：周俊艺。

本标准自发布实施日起替代 Q/NTS 0003S-2021(备案号 412992S-2021)。

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。

本标准适用于以香辛料【八角、花椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、香叶（月桂叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、茺蓂、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香莱兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】、白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、白茅根、香橼、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、黄芥子、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、蜂蜜、食用酒精、黄酒、酿造食醋、酿造酱油、泡椒（酱腌菜，含泡椒液）、芝麻、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、大豆油、鸡油、芝麻油（香油）、白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇、酵母抽提物、南瓜、南瓜粉、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、芒果浓缩汁、白果提取物、浓缩鲜香粉（复合调味料）（淀粉、食用盐、谷氨酸钠、食用葡萄糖、鸡肉提取物、牛肉提取物、酵母抽提物、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香料）、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉的几种为主要原料，添加或不添加丁香花蕾油、白芷酊、生姜油、焦糖色、红曲红、水解大豆蛋白、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、琥珀酸二钠、壳寡糖、甜味剂【（三氯蔗糖、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷）中的一种或几种】、辣椒油树脂（作为香料使用）、肉桂酸、5'-鸟苷酸二钠（作为香料使用）、5'-肌苷酸二钠（作为香料使用）、乙基麦芽酚、食品用香精（含L-半胱氨酸）、食用香精（酶解纯鸡粉、鸡鲜肽、花椒精油、孜然精油、辣椒精油、芥末精油、黑胡椒精油、姜汁香精、鲜葱汁香精、大蒜香精、芝麻油香精、苹果香精、橙子香精、红枣香精、柠檬香精、芒果香精、豆豉香精、咸味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、海鲜香精、蚝油香精、香菇香精、酱油香精、料酒香精、醋味香精、泡菜香精、泡椒香精、泡椒鸡肉膏中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经原料预处理、配料、搅拌或不搅拌、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装工序加工成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原料和风味不同，可分为香辛料风味调味汁、食用菌风味调味汁、海鲜风味调味汁、水果风味调味汁、复合风味调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、香叶（月桂叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、茺蓂、阴香、桔茗（孜然）、

姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、白茅根、香橼、橘皮(陈皮)、黄芥子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.9 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.10 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.12 食用酒精应符合GB 31640的规定。

2.1.13 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.14 酿造食醋应符合GB 2719的规定。

2.1.15 酿造酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.16 泡椒(酱腌菜,含泡椒液)应符合GB 2714的规定。

2.1.17 芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.18 豆豉应符合GB 2712的规定。

2.1.19 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.20 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。

2.1.21 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.23 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.24 芝麻油(香油)应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.25 鸡油应符合GB 10146的规定。

2.1.26 白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇应符合GB 7096的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.28 南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.29 浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、芒果浓缩汁应符合GB 17325的规定。

2.1.30 浓缩鲜香粉(复合调味料)应符合GB 31644的规定。

2.1.31 丁香花蕾油、白芷酊、生姜油应符合GB 29938的规定。

2.1.32 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

- 2.1.33 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.34 水解大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.38 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.39 人参(人工种植五年及五年以下)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(卫生部公告2012年第17号)的规定。
- 2.1.40 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.42 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.43 壳寡糖应符合QB/T 5503的规定。
- 2.1.44 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)应符合GB 29944的规定。
- 2.1.45 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.46 肉桂酸应符合GB 28347的规定。
- 2.1.47 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.48 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.50 食品用香精(酶解纯鸡粉、鸡鲜肽、花椒精油、孜然精油、辣椒精油、芥末精油、黑胡椒精油、姜汁香精、鲜葱汁香精、大蒜香精、芝麻油香精、苹果香精、橙子香精、红枣香精、柠檬香精、芒果香精、豆豉香精、咸味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、海鲜香精、蚝油香精、香菇香精、酱油香精、料酒香精、醋味香精、泡菜香精、泡椒香精、泡椒鸡肉膏)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.51 食品用香精(含L-半胱氨酸)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.54 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.55 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.56 白果提取物应符合GB/T 29602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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) ^a , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg(仅适用于添加水解大豆蛋白的产品)	≤ 0.4	GB 5009.191
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该添加剂的产品。且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

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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合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, 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。新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料【八角、花椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、香叶（月桂叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、茺蓂、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】、白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、白茅根、香椽、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、黄芥子、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、蜂蜜、食用酒精、黄酒、酿造食醋、酿造酱油、泡椒（酱腌菜，含泡椒液）、芝麻、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、大豆油、鸡油、芝麻油（香油）、白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇、酵母抽提物、南瓜、南瓜粉、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、芒果浓缩汁、白果提取物、浓缩鲜香粉（复合调味料）（淀粉、食用盐、谷氨酸钠、食用葡萄糖、鸡肉提取物、牛肉提取物、酵母抽提物、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香料）、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉的几种为主要原料，添加或不添加丁香花蕾油、白芷酊、生姜油、焦糖色、红曲红、水解大豆蛋白、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、琥珀酸二钠、壳寡糖、甜味剂【（三氯蔗糖、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷）中的一种或几种】、辣椒油树脂（作为香料使用）、肉桂酸、5'-鸟苷酸二钠（作为香料使用）、5'-肌苷酸二钠（作为香料使用）、乙基麦芽酚、食品用香精（含L-半胱氨酸）、食用香精（酶解纯鸡粉、鸡鲜肽、花椒精油、孜然精油、辣椒精油、芥末精油、黑胡椒精油、姜汁香精、鲜葱汁香精、大蒜香精、芝麻油香精、苹果香精、橙子香精、红枣香精、柠檬香精、芒果香精、豆豉香精、咸味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、海鲜香精、蚝油香精、香菇香精、酱油香精、料酒香精、醋味香精、泡菜香精、泡椒香精、泡椒鸡肉膏中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经原料预处理、配料、搅拌或不搅拌、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装工序加工成的含两种或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，制订本企业标准，作为组织生产，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。