



411112S-2022



郑州多多酿造食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2022

液态复合调味料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

郑州多多酿造食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州多多酿造食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建涛，赵群彦。

本标准自实施日起替代Q/ZDS0001S-2021、 Q/ZDS0001S-2019 和 Q/ZDS0003-2017。

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。

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、黄酒、露酒、浓缩苹果汁中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、香辛料粉或香辛料浸泡液(花椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种)、芝麻、果葡糖浆中的几种，添加或不添加焦糖色、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、乳酸、赤藓红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精(米酒香精、豉油香精、料酒香精、黄酒香精、鱼露香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁中的一种或几种)中的多种，经调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、包装加工而成的包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。

根据添加原料不同分为即食类:鲜味生抽(液态复合调味料)、味极鲜(液态复合调味料)、蘸汁(液态复合调味料)、蒸鱼豉油(液态复合调味料)、鲜香豉油(液态复合调味料)、醇味鲜(液态复合调味料)、凉拌汁(液态复合调味料)、辣鲜露(液态复合调味料)、油醋汁(液态复合调味料)、麻辣油醋汁(液态复合调味料)、麻辣拌汁(液态调味料)、白灼汁(液态调味料)。

非即食类:卤汁(液态复合调味料)、烧烤汁(液态复合调味料)、红烧酱汁(液态复合调味料)、红烧肉汁(液态复合调味料)、秘制红烧汁(液态复合调味料)、料酒调味汁(液态复合调味料)、黄酒风味液态复合调味料、米酒风味液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.6 露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.12 香辛料(花椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 食用香精(米酒香精、豉油香精、料酒香精、黄酒香精、鱼露香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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100mL,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味,无其他不良的气味 | |
| 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 (以氮计), g/L | ≥ 0.1 | GB 5009.235 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100mL | ≤ 20 | GB 5009.44 |
| 酒精度 ^c (20℃), %vol | 2-9.9 | GB 5009.225 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 双乙酸钠 ^b , g/kg | ≤ 10.0 | GB5009.277 |
| 日落黄 ^b , g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^b , g/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.35 |
| 赤藓红 ^b , g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.35 |
| 栀子黄 ^b , g/kg | ≤ 1.5 | GB 5009.149 |
| 三氯蔗糖 ^b , g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 |
| 乙酰胺酸钾 ^b , g/kg | ≤ 0.5 | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^b , g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 脱氢乙酸钠 ^b , g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| 展青霉素 ^d , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 3-氯-1, 2-丙二醇 ^e , mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.191 |

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用添加酱油的产品检验;

b 仅适用添加该食品添加剂产品的检验;

c 仅适用添加食用酒精、黄酒、鱼露、露酒的产品检验;

d 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;

e 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验;

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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食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 4789.3 |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 霉菌, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |

注: a样品的采集和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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;兽药残留限量应符合 GB 31650 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[鲜味生抽(液态复合调味料)、味极鲜(液态复合调味料)、蘸汁(液态复合调味料)、蒸鱼豉油(液态复合调味料)、鲜香豉油(液态复合调味料)、醇味鲜(液态复合调味料)、凉拌汁(液态复合调味料)、辣鲜露(液态复合调味料)、油醋汁(液态复合调味料)、麻辣油醋汁(液态复合调味料)、麻辣拌汁(液态调味料)、卤汁(液态复合调味料)、烧烤汁(液态复合调味料)、红烧酱汁(液态复合调味料)、红烧肉汁(液态复合调料)、白灼汁(液态调味料)、秘制红烧汁(液态复合调料)]、酒精度[料酒调味汁(液态复合调味料)、黄酒风味液态复合调味料、米酒风味液态复合调味料]、即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、黄酒、露酒、浓缩苹果汁中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、香辛料粉或香辛料浸泡液(花椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种)、芝麻、果葡糖浆中的几种，添加或不添加焦糖色、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、乳酸、赤藓红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精(米酒香精、豉油香精、料酒香精、黄酒香精、鱼露香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁中的一种或几种)中的多种，经调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、包装加工而成的包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，参照 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》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 GB2762 的规定。

郑州多多酿造食品有限公司

QB