



411881S-2022



赢世食品（河南）有限公司企业标准

Q/YSHN 0002S-2022

液体调味汁

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

赢世食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由赢世食品（河南）有限公司提出。

本标准由赢世食品（河南）有限公司、众平检测有限公司起草。

本标准起草人：邢盖、冯蕾。

H N

Q B

液体调味汁

1 范围

本标准规定了液体调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用酒精、黄酒、味精、大豆色拉油、八角、桂皮、花椒、小茴香、陈皮、白芷、干辣椒、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、鸡油、木薯淀粉、番茄酱、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、苹果汁、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糖中的几种为原料，添加谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、冰醋酸、黄原胶、赤藓糖醇、DL-苹果酸、甜菊糖苷、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（鸡汁风味香精、辣味香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体调味汁。

产品根据添加原料不同可分为以下几种：料酒调味汁、辣鲜露调味汁、蒸鱼豉油调味汁、凉拌调味汁、鸡汁调味汁、番茄沙司调味汁、酸味调味汁、葱姜料酒调味汁、味极鲜调味汁、金标生抽调味汁、白灼调味汁。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 干辣椒、八角、桂皮、花椒、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.16 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.17 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 葱、姜应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 食品用香精（鸡汁风味香精、辣味香味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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
色泽	具有产品应有的色泽	取出适量样品置于白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽、杂质；嗅其气味、用温开水漱口品尝滋味。
性状	均匀液体或粘稠状液体	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味	
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
总酸, g/100mL	≤ 12.0	GB 12456
酒精度(20℃), % vol	1.0~10.0 (仅适用于料酒调味汁)	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 20.0	GB 5009.44
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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷(以 As 计),mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计),g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ,g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ,g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
展青霉素 ^b ,μg/kg	≤	20	GB 5009.185

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

b 仅适用于添加苹果汁的产品检验。

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 中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 ^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,CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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 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;真菌霉毒素限量应符合 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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、酒精度(仅适用于料酒调味汁)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

液体调味汁是以生活饮用水、食用酒精、黄酒、味精、大豆色拉油、八角、桂皮、花椒、小茴香、陈皮、白芷、干辣椒、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、鸡油、木薯淀粉、番茄酱、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、苹果汁、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糖中的几种为原料，添加谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、冰醋酸、黄原胶、赤藓糖醇、DL-苹果酸、甜菊糖苷、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（鸡汁风味香精、辣味香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体调味汁。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。

赢世食品（河南）有限公司