



411806S-2022



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0008S-2022

液态复合调味料

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2、附录 3、附录 4、附录 5 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市卫龙生物技术有限公司、漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、侯换超、王一涛、温军辉、张召艳、徐亚梅、王国亮。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0008S-2021（备案号412658S-2021，2021-11-07发布实施）。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、芝麻、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、低聚果糖、抗性糊精（见附录 1）、果葡糖浆、辣椒红油、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱中的一种或几种，添加或不添加辣椒红制成）、辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜茇、甘草、山奈、橘皮、藿香、姜黄、罗汉果、紫苏、白芷、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、增鲜固态复合调味料【酵母抽提物（酵母抽提物、麦芽糊精、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用盐）、麦芽糊精、二氧化硅、食用香料、棕榈油（含维生素 E）、食用盐】、液体复合调味料（见附录 2）、复合调味汁（见附件 3）、调味料酒、蚝油、蒸鱼豉油、辣鲜露、海藻糖、本味淋（见附录 4）、酸水解植物蛋白调味料（见附件 5）中的几种为原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠、冰乙酸（低压羧基化法）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、山梨酸钾、甘草酸铵、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、赤藓糖醇、乳酸、乳酸钠、糖精钠、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）、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（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、食品用香精（孜然风味、辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、羊肉风味、海鲜风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、甜香风味、膏状卤香风味、膏状鸡肉风味、膏状牛肉风味、膏状猪肉风味中的一种或几种）中的几种，经前处理、调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而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。

根据风味不同分为：卤汁液态复合调味料、卤香液态复合调味料、孜然液态风味复合调味料、烧烤风味液态复合调味料、香辣风味液态复合调味料、麻辣风味液态复合调味料、椒麻风味液态复合调味料、辣椒风味液态复合调味料、生姜风味液态复合调味料、红烧牛肉风味液态复合调味料、牛肉风味液态复合调味料、猪肉风味液态复合调味料、海鲜风味液态复合调味料、酱卤风味液态复合调味料、火锅风味液态复合调味料、泡椒风味液态复合调味料、蒜香风味液态复合调味料、麻辣风味液态复合调味料、酸辣风味液态复合调味料、花椒风味液态复合调味料、番茄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 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 剁辣椒、泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 抗性糊精应符合 Q/17A2239S 的规定(见附录 1)。
- 2.1.19 辣椒红油、复合调味油、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜茇、甘草、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 橘皮、藿香、姜黄、罗汉果、紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 液体复合调味料应符合 Q/VBAR 0003S 的规定（见附录2）。
- 2.1.25 复合调味汁应符合 Q/XLKK 4012S-2020 的规定（见附录 3）。
- 2.1.26 本味淋应符合 Q/SGJ 0002S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.27 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 辣鲜露应符合 T/CCIAS 007 的规定。

- 2.1.30 酸水解植物蛋白调味料应符合 SB/T 10338 或 Q/JYWX 0001S（见附录 5）的规定。
- 2.1.31 冰乙酸（低压羧基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.38 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.39 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.41 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.45 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.46 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.52 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.53 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	25	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯 ^a (纽甜), g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^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
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
a仅限于使用此类添加剂的产品检验;			

2.4 微生物限量

即食液态复合调味料的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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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、菌落总数(仅适用于即食液态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食液态复合调味料)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

天津市食品安全企业标准

Q/17A2239S-2018

抗性糊精

备案号：122138S-2018
备案日期：2018 年 1 月 25 日



2018 年 1 月 25 日发布

2018 年 1 月 25 日实施

艾地盟生物科技（天津）有限公司发布



前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由艾地服生物科技（天津）有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：高庆初、伍亮亮、张亚彬

本标准于2016年3月23日首次发布，并于2017年2月第一次修订。

本标准与 Q/17A2239S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了适用范围，增加并修改了原辅料及相关规范性文件的描述；
- 规范了理化指标中二氧化硫残留量的单位；
- 删除出厂检验净含量测定项目。

本标准于2018年01月25日进行第二次修订，主要修订内容如下：

- 修改了适用范围，并对规范性引用文件进行了更新和删除；
- 更新原辅料要求、包装要求；
- 根据卫生部公告2012年第16号中抗性糊精生产工艺简述在标准第一部分范围中增加膳食纤维（描述）；
- 删除灰分作为出厂检验项目的要求。

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）或代替版本均适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.9	食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
GB 1886.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.255	食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14936	食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
GB 25575	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.6 葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.7 活性炭应符合 GB 1886.255 规定。
- 3.1.8 硅藻土应符合 GB 14936 规定。
- 3.1.9 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 3.1.10 离子交换树脂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.11 上述原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 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
总膳食纤维/(g/100g)	≥ 82
水分/(g/100g)	≤ 6
灰分/(g/100g)	≤ 0.5
pH/(10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 30
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.4
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂的质量符合相应的标准和有关规定。
- 3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、组织形态及杂质

取适量样品放置白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 滋味、气味

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌溶解。尝其滋味，嗅其气味。

4.2 总膳食纤维

按 GB/T 22224 第二法规定的方法测定。

4.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.5 pH

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌溶解。按 GB/T 20884 试验方法 6.5 规定的方法测定。

4.6 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

同一品种、同一规格、同一生产日期且包装完好的产品为一批。随机抽取不少于 2kg 的产品作为检测样品。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、总膳食纤维、水分、pH 值。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制时；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求时，则判定该产品为合格。检验结果中若有不符合本标准的要求时，判断该批产品为不合格；检验结果若出现不合格项时，应自同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

Q/17A22395-2018

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料纸质袋应符合 GB 4806.8 的规定要求；聚乙烯和聚丙烯成型品应符合 GB 4806.7 的规定要求；且密封、防潮。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有腐蚀性的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压，严禁直接钩、扎包装袋。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防蝇防鼠、无异味的库房中，严禁与有毒有害、有异味、的物品混存。贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，包装袋应堆放在离地 10cm，离墙 45cm 以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品未开封，自生产之日起，保质期为 24 个月。





联合利华食品（中国）有限公司企业标准

Q/VBAR 0003S-2020

代替 Q/VBAR 0003S-2018

液体复合调味料

2020-06-05发布

2020-06-05实施

联合利华食品（中国）有限公司 发布

Q/VBAR 0003S-2020

前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准的指标按照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的有关规定进行制定。
本标准自实施之日起，代替Q/VBAR 0003S-2016。
本标准与Q/VBAR 0003S-2016相比，主要变化如下：
——修改感官要求的检验方法。
——删除要求中理化指标的规定。
——修改要求中微生物指标的规定。
——修改出厂检验项目和组批的规定。
本标准由联合利华食品（中国）有限公司提出。
本标准起草单位：联合利华食品（中国）有限公司。
本标准主要起草人：舒莹、林莉莉、杨雪连。
本标准历次发布情况如下：
——Q/VBAR 0003S-2016,Q/VBAR 0003S-2018

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、生产加工过程、标签标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以食用盐、酱油或食醋或白砂糖、水为主要原料，添加或不添加辣椒酱、香辛料、海鲜类或蔬菜类等制成的调味料、水解植物蛋白、本味淋配制酒、酵母抽提物等辅料中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂中的一种或几种，经混合、加热等工艺加工而成的即食类或非即食类液体复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）或替代版本均适用于本文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

液体复合调味料是以食用盐、酱油或食醋或白砂糖、水为主要原料，添加或不添加辣椒酱、香辛料、海鲜类或蔬菜类等制成的调味料、水解植物蛋白、本味淋配制酒、酵母抽提物等辅料中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂中的一种或几种，经混合、加热等工艺加工而成的即食类或非即食类液体复合调味料。

3.1 鲜露

以食用盐、酱油或食醋、水为主要原料，添加或不添加本味淋配制酒、辣椒酱、海鲜类制成的调味料、蔬菜类制成的调味料、香辛料等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如鲜露、辣鲜露、鲜麻辣鲜露、香辣鲜露、酸辣鲜露、海味鲜露等。

3.2 豉油

以食用盐、水、酱油为主要原料，添加或不添加白砂糖、水解植物蛋白、香辛料等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如蒸鱼豉油、豆花豉油等。

3.3 烧汁

以食用盐、水、酱油为主要原料，添加或不添加本味淋配制酒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如烧汁等。

Q/VBAR 0003S-2020

3.4 其他风味调味料

以食用盐、水、白砂糖为主要原料，添加或不添加辣椒酱、香辛料、酱油、食醋等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如卤水汁调味料等。

4 产品分类

按食用方式，可分为即食类液体复合调味料和非即食类液体复合调味料。

5 要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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
组织状态	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固体或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉变，无异味，无异嗅	
色泽	具有产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见外来异物	

5.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标见表 2。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计） mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

Q/VBAR 0003S-2020

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》中规定的方法测定。

6 加工过程卫生要求

应符合GB 14881和DB 31/2003的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格后，方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 国家质量监督机构或食品卫生监督机构提出要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种规格的产品为一检验批。

7.4 抽样方法和抽样数量

从成品库内的同批产品的不同部位随机抽取，抽样基数不少于200个样品，抽样数量为6个样品。样品分为2份，1份用于检验，1份备查。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

7.5.2 检验项目如有一项不符合本标准，允许在同批产品中加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。微生物指标不得复检。

8 标签标识、包装、运输和贮存

8.1 标签、标识

产品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，国家质量监督检验检疫总局令2007年第102号和2009年第123号《食品标识管理规定》的规定，营养标签应符合GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

Q/VBAR 0003S-2020

8.2 包装

产品的包装材料及容器应符合国家食品安全卫生要求。

内包装使用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定；

其他直接接触食品的内包装材料按食品接触材料相关标准规定执行。

外包装材料为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。外包装应牢固、清洁、美观、干燥、无毒、无异味。

8.3 运输

本产品的运输工具应干净卫生无污染，在运输过程中应轻装轻卸，防止雨淋，严禁与有毒有害有异味物品混运。

8.4 贮存

本产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的仓库中，常温储存，不得与有毒有害有异味物品混放于同一仓库，成品堆高不超过2米。

备案号: 44070541S-2020
备案日期: 2020年12月11日
备案有效期: 五年

广东省食品安全企业标准

Q/XLKK

Q/XLKK 4012S-2020

代替Q/XLKK 4012S-2017

复合调味汁

2020-11-01 发布

2020-12-01 实施

李锦记（新会）食品有限公司 发布

Q/XLKK 4012S-2020

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准是在Q/XLKK 4012S-2017（备案号：440701S-2018）标准基础上修订而成，主要修改内容是：

- 1) 更新了适用范围；
- 2) 更新了规范性引用文件；
- 3) 修改致病菌的表述方式。

本标准自实施之日起，代替Q/XLKK 4012S-2017(备案号：440701S-2018)标准。

本标准由李锦记（新会）食品有限公司、李锦记（广州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢健瑜、李叶菊、曾宛玲、孙胜枚。

本标准于2017年10月首次发布，于2020年11月第一次修订。

本标准适用于李锦记（新会）食品有限公司和李锦记（广州）食品有限公司（地址：广州经济技术开发区金华二街5号）的复合调味汁产品。

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于添加酿造酱、面豉、番茄酱、食糖、芝麻酱、花生酱、豆豉、酱油、食醋、豆瓣酱、辣豆瓣（郫县豆瓣）、食用盐、腐乳、水产调味品、味噌、味淋、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、复合调味料两种或两种以上调味品，添加或不添加水、脱水大蒜、葱头、洋葱、姜、芥末、芥末粉、桔苳粉、辣椒、迷迭香、黑胡椒、香辛料、大蒜粉、洋葱粉、食用花卉、桂花、橘皮、新会陈皮、蔬菜、萝卜、芹菜、花生、芝麻、椰子粉、大豆、豆制品、咸辣椒、蜂蜜、大米、糯米、果葡糖浆、淀粉糖、麦芽糊精、玉米淀粉、食用淀粉、蒸馏酒、蒸馏酒的配制酒、发酵酒、发酵酒的配制酒、食用酒精、香菇、海带、火腿、果蔬汁、食品加工用浓缩液、番薯、酱腌菜、蜜饯、咸梅、榨菜、食用菌、食用菌制品、藻类、藻类制品、鸡肉粉、熟肉制品、腌腊肉制品、动物性水产制品、水产提取物、畜禽肉、畜禽肉制品、酵母抽提物、酵母加工制品、大豆肽、玉米发酵制品、大豆组织蛋白、食品加工用植物蛋白、食用植物油、食用动物油脂、香辛料调味油、肉汤、骨汤、浓缩汤、鸡汤粉、猪骨汤、蛋黄粉、蛋白粉、调味料酒、沙姜、干辣椒、辣椒粉、大蒜、番薯粉、小麦、小麦粉、虾调味粉、玫瑰露酒、番茄、酸角浓缩液、香菇粉、水果、干果、坚果、水果粉、蔬菜粉、果蔬粉、海藻糖、黄瓜酱、蔬菜酱、果酱、果泥、焦糖色、谷氨酸钠（味精）、冰乙酸、乳酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、甘草酸铵、甘草酸一钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜、辣椒红、赤藓红、萝卜红、 β -胡萝卜素、红曲米、红曲红、姜黄、辣椒油树脂、单硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料、维生素E、栀子黄、亮蓝、日落黄、柠檬黄、天然胡萝卜素、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、果胶、维生素C、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸钾、碳酸钠等等，经煮制加工而成的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

Q/XLKK 4012S-2020

GB 1886.60	食品安全国家标准	食品添加剂	姜黄
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准	食品添加剂	单, 双甘油脂肪酸酯
GB 1886.97	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-肌苷酸二钠
GB 1886.100	食品安全国家标准	食品添加剂	乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.170	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-呈味核苷酸二钠 (又名呈味核苷酸二钠)
GB 1886.173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1886.217	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝
GB 1886.233	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素E
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.240	食品安全国家标准	食品添加剂	甘草酸一钾
GB 1886.242	食品安全国家标准	食品添加剂	甘草酸铵
GB 1886.243	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)
GB 1886.306	食品安全国家标准	食品添加剂	谷氨酸钠
GB 1886.314	食品安全国家标准	食品添加剂	乙二胺四乙酸二钠钙
GB 2712	食品安全国家标准		豆制品
GB 2714	食品安全国家标准		酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准		粮食
GB 2716	食品安全国家标准		植物油
GB 2717	食品安全国家标准		酱油
GB 2718	食品安全国家标准		酿造酱
GB 2719	食品安全国家标准		食醋
GB 2721	食品安全国家标准		食用盐
GB 2726	食品安全国家标准		熟肉制品
GB 2730	食品安全国家标准		腌腊肉制品
GB 2749	食品安全国家标准		蛋与蛋制品
GB 2757	食品安全国家标准		蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准		发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准		食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准		食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准		食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准		食品中农药最大残留限量
GB 4481.1	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬黄
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4806.5	食品安全国家标准		玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准		食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准		食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准		食品中铅的测定

Q/XLKK 4012S-2020

- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 8861 脱水大蒜
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

Q/XLKK 4012S-2020

GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则	
GB 29939	食品安全国家标准	食品添加剂	琥珀酸二钠
GB 29949	食品安全国家标准	食品添加剂	阿拉伯胶
GB 29988	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钾(褐藻酸钾)
GB/T 30383			生姜
GB 30608	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸钠
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB/T 31121			果蔬汁类及其饮料
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂	天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
GB 31640	食品安全国家标准	食用酒精	
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量	
DB44/T 604	地理标志产品		新会陈皮
JJF 1070			定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3220			芝麻酱
NY/T 786			食用椰子
NY/T 956			番茄酱
NY/T 958			花生酱
SB/T 10371			鸡精调味料
SB/T 10415			鸡粉调味料
SB/T 10416			调味料酒
SB/T 10458			鸡汁调味料
			《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酱油：应符合 GB 2717 的规定；
- 3.1.2 食醋：应符合 GB 2719 的规定；
- 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定；
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定；
- 3.1.7 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定；
- 3.1.8 香辛料调味油：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.9 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定；
- 3.1.10 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定；
- 3.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定；
- 3.1.12 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定；
- 3.1.13 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定；
- 3.1.14 肉汤：应符合 GB 2760、GB 2762 的规定；
- 3.1.15 骨汤：应符合 GB 2760、GB 2762 的规定；

Q/XLKK 4012S-2020

- 3.1.16 浓缩汤：应符合GB 2760、GB 2762的规定；
- 3.1.17 沙姜：应符合GB/T 15691的规定；
- 3.1.18 干辣椒：应符合GB/T 15691的规定；
- 3.1.19 辣椒粉：应符合GB/T 15691的规定；
- 3.1.20 大蒜：应符合GB/T 15691的规定；
- 3.1.21 番薯粉：应符合GB 2715的规定；
- 3.1.22 小麦：应符合GB 2715的规定；
- 3.1.23 小麦粉：应符合GB 2715的规定；
- 3.1.24 虾调味粉：应符合GB 10133的规定；
- 3.1.25 香菇粉：应符合GB 7096的规定；
- 3.1.26 干果：应符合GB 16325的规定；
- 3.1.27 玫瑰露酒：应符合GB 2758的规定；
- 3.1.28 坚果：应符合GB 19300的规定；
- 3.1.29 水果粉：应符合GB 7101的规定；
- 3.1.30 蔬菜粉：应符合GB 7101的规定；
- 3.1.31 果蔬粉：应符合GB 7101的规定；
- 3.1.32 海藻糖：应符合GB/T 23529的规定；
- 3.1.33 果酱：应符合GB/T 22474的规定；
- 3.1.34 果泥：应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762的规定；
- 3.1.35 番茄酱：应符合NY/T 956的规定；
- 3.1.36 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定；
- 3.1.37 芝麻：应符合GB 19300的规定；
- 3.1.38 花生酱：应符合NY/T 958的规定；
- 3.1.39 花生：应符合GB 19300的规定；
- 3.1.40 椰子粉：应符合NY/T 786的规定；
- 3.1.41 大豆：应符合GB 1352的规定；
- 3.1.42 豆制品：应符合GB 2712的规定；
- 3.1.43 咸辣椒：应符合GB 2714的规定；
- 3.1.44 辣椒：应符合GB/T 15691的规定；
- 3.1.45 豆瓣酱：应符合GB 2718的规定；
- 3.1.46 辣豆瓣（郫县豆瓣）：应符合GB/T 20560的规定；
- 3.1.47 酿造酱：应符合GB 2718的规定；
- 3.1.48 腐乳：应符合GB 2712的规定；
- 3.1.49 蜂蜜：应符合GB 14963的规定；
- 3.1.50 大米：应符合GB 2715的规定；
- 3.1.51 糯米：应符合GB 2715的规定；
- 3.1.52 淀粉糖：应符合GB 15203的规定；
- 3.1.53 果葡糖浆：应符合GB 15203的规定；
- 3.1.54 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定；
- 3.1.55 玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定；
- 3.1.56 食用淀粉：应符合GB 31637的规定；
- 3.1.57 蒸馏酒：应符合GB 2757的规定；
- 3.1.58 蒸馏酒的配制酒：应符合GB 2757的规定；
- 3.1.59 发酵酒：应符合GB 2758的规定；

Q/XLKK 4012S-2020

- 3.1.60 发酵酒的配制酒：应符合 GB 2758 的规定；
- 3.1.61 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定；
- 3.1.62 香菇：应符合 GB 7096 的规定；
- 3.1.63 海带：应符合 GB 19643 的规定；
- 3.1.64 火腿：应符合 GB 2730 的规定；
- 3.1.65 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的规定；
- 3.1.66 食品加工用浓缩液：应符合 GB 17325 的规定；
- 3.1.67 酸角浓缩液：应符合 GB 17325 的规定；
- 3.1.68 番薯：应符合 GB 2715 的规定；
- 3.1.69 榨菜：应符合 GB 2714 的规定；
- 3.1.70 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定；
- 3.1.71 咸梅：应符合 GB 14884 的规定；
- 3.1.72 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定；
- 3.1.73 食用菌：应符合 GB 7096 的规定；
- 3.1.74 食用菌制品：应符合 GB 7096 的规定；
- 3.1.75 鸡肉粉：应符合 GB 2726 的规定；
- 3.1.76 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定；
- 3.1.77 面豉：应符合附录 A 的规定，还应符合 GB 2712 的规定；
- 3.1.78 葱头：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.79 洋葱：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.80 大蒜粉：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.81 姜：应符合 GB/T 30383 的规定；
- 3.1.82 芥末：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.83 芥末粉：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.84 豆豉：应符合 GB 2712 的规定；
- 3.1.85 脱水大蒜：应符合 GB 8861 的规定；
- 3.1.86 迷迭香：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.87 黑胡椒：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.88 枯茗粉：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.89 洋葱粉：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.90 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.91 萝卜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.92 芹菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.93 水果：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.94 黄瓜酱：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定；
- 3.1.95 蔬菜酱：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定；
- 3.1.96 蔬菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.97 桂花：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.98 食用花卉：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.99 番茄：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.100 橘皮：应符合无虫蛀、无腐烂的要求；
- 3.1.101 新会陈皮：应符合 DB44/T 604 的规定；
- 3.1.102 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定；
- 3.1.103 酵母加工制品：应符合 GB/T 23530 的规定；

Q/XLKK 4012S-2020

- 3.1.104 大豆肽：应符合 GB 20371 的规定；
- 3.1.105 玉米发酵制品：应符合 GB 2718 的规定；
- 3.1.106 大豆组织蛋白：应符合 GB 20371 的规定；
- 3.1.107 食品加工用植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定；
- 3.1.108 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定；
- 3.1.109 藻类：应符合 GB 19643 的规定；
- 3.1.110 藻类制品：应符合 GB 19643 的规定；
- 3.1.111 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定；
- 3.1.112 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定；
- 3.1.113 水产提取物：应符合 GB 10133 的规定；
- 3.1.114 畜禽肉：应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 和有关规定；
- 3.1.115 畜禽肉制品：应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 和有关规定；
- 3.1.116 味噌：应符合 GB 2718 的规定；
- 3.1.117 味淋：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定；
- 3.1.118 鸡汤粉：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定；
- 3.1.119 猪骨汤：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定；
- 3.1.120 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定；
- 3.1.121 蛋白粉：应符合 GB 2749 的规定；
- 3.1.122 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定；
- 3.1.123 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 1886.306、GB/T 8967 的规定；
- 3.1.124 甘草酸铵：应符合 GB 1886.242 的规定；
- 3.1.125 甘草酸一钾：应符合 GB 1886.240 的规定；
- 3.1.126 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定；
- 3.1.127 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定；
- 3.1.128 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定；
- 3.1.129 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定；
- 3.1.130 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 28303 的规定；
- 3.1.131 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定；
- 3.1.132 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 的规定；
- 3.1.133 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定；
- 3.1.134 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定；
- 3.1.135 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定；
- 3.1.136 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定；
- 3.1.137 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定；
- 3.1.138 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定；
- 3.1.139 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定；
- 3.1.140 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定；
- 3.1.141 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定；
- 3.1.142 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定；
- 3.1.143 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定；
- 3.1.144 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定；
- 3.1.145 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定；
- 3.1.146 赤藓红：应符合 GB 17512.1 的规定；
- 3.1.147 萝卜红：应符合 GB 25536 的规定；

Q/XLKK 4012S-2020

- 3.1.148 β -胡萝卜素：应符合GB 8821的规定；
- 3.1.149 红曲米：应符合GB 1886.19的规定；
- 3.1.150 红曲红：应符合GB 1886.181的规定；
- 3.1.151 姜黄：应符合GB 1886.60的规定；
- 3.1.152 辣椒油树脂：应符合GB 28314的规定；
- 3.1.153 单硬脂酸甘油酯：应符合GB 1886.65的规定；
- 3.1.154 单、双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定；
- 3.1.155 乙二胺四乙酸二钠：应符合GB 1886.100的规定；
- 3.1.156 乙二胺四乙酸二钠钙：应符合GB 1886.314的规定；
- 3.1.157 食品用香精：应符合GB 30616的规定；
- 3.1.158 食品用香料：应符合GB 29938的规定；
- 3.1.159 维生素E：应符合GB 1886.233的规定；
- 3.1.160 栀子黄：应符合GB 7912的规定；
- 3.1.161 亮蓝：应符合GB 1886.217的规定；
- 3.1.162 日落黄：应符合GB 6227.1的规定；
- 3.1.163 天然胡萝卜素：应符合GB 31624的规定；
- 3.1.164 DL-苹果酸钠：应符合GB 30608的规定；
- 3.1.165 L-苹果酸：应符合GB 1886.40的规定；
- 3.1.166 DL-苹果酸：应符合GB 25544的规定；
- 3.1.167 果胶：应符合GB 25533的规定；
- 3.1.168 维生素C：应符合GB 14754的规定；
- 3.1.169 柠檬黄：应符合GB 4481.1的规定；
- 3.1.170 卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定；
- 3.1.171 海藻酸钠：应符合GB 1886.243的规定；
- 3.1.172 海藻酸钾：应符合GB 29988的规定；
- 3.1.173 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定；
- 3.1.174 所有原辅料还应符合相应国家标准和相关规定。

3.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽
香 气	具有该产品应有的香气，无其他不良气味
滋 味	具有该产品应有的滋味，无苦涩味，无异味，无异嗅
组织形态	液态，允许有颗粒，允许有油层，无霉变，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

- 3.3.1 理化指标应符合表2的规定。

Q/XLKK 4012S-2020

表 2 理化指标

项 目	指 标
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 28
亚硝酸盐 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 10
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5

^a 仅适用于添加腌腊制品或酱腌制品的产品。

3.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群指标应符合表3的规定,致病菌限量应符合GB 29921即食复合调味料的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3

注:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定和有关规定。

3.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 31644有关规定进行。

5.2 理化指标

5.2.1 食用盐的检验

按GB/T 5009.40有关规定进行。

5.2.2 亚硝酸盐的检验

按GB 5009.33有关规定进行。

5.2.3 铅的检验

按GB 5009.12有关规定进行。

5.2.4 总砷的检验

按GB 5009.11有关规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数的检验

按GB 4789.2有关规定进行。

5.3.2 大肠菌群的检验

按GB 4789.3有关规定进行。

5.3.3 致病菌的检验

按GB 29921中规定的方法进行。

5.4 净含量和负偏差的检验

按JJF 1070有关规定进行。

Q/XLKK 4012S-2020

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅材料应经品质保证部门按3.1要求验收,合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品,样品数不少于6瓶(袋),样品量不少于500g。

6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括:感官要求、净含量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品,样品数不少于10瓶(袋),样品量不少于1kg。

6.3.2 型式检验项目包括:技术要求中的全部项目。

6.3.3 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 更改主要原辅料供应商时;
- c) 更改主要生产设各时;
- d) 停产三个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管机构提出型式检验要求时。

6.4 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线所生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判定该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标有一项不合格,则判为不合格品,不得复检。

6.5.3 检验结果中,除微生物指标外,有一项或一项以上不符合本标准时,可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时,则判定该批产品为合格品;复检结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050有关规定的要求,标签应标注产品名称、净含量、生产日期、成分或配料表、制造者或生产者名称、地址、联系方式、保质期、产品标准号、贮存条件、生产许可证编号等信息。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生,符合食品卫生要求。

7.2.2 玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。

7.2.3 复合包装膜应符合GB 9683的规定。

7.2.4 PET、PE、PP塑料容器和塑料盖应符合GB 4806.7的规定。

7.3 运输

运输时应轻装轻卸,严禁碰撞、防止日晒雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒有害物混载。

7.4 贮存

产品应贮放在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品离墙距离不少于30厘米、离地距离不少于10厘米。

7.5 保质期

Q/XLKK 4012S-2020

产品在本标准规定的条件下，应因包装规格、包装材质的不同，保质期为6个月至36个月，具体见产品标签标示。

Q/SGJ

绍兴古越龙山果酒有限公司企业标准

Q/SGJ0002S-2017

代替Q/SGJ0002S-2014

成 品 味 淋 酒

2017-03-26 发布

2017-04-25 实施

绍兴古越龙山果酒有限公司 发布

成品味淋酒

1 范围

本标准规定了成品味淋酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以味淋原酒为原料，或添加葡萄糖浆、水和食用酒精勾兑而成的成品味淋酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10343	食用酒精
GB/T 13662	黄酒
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB/T 27588	露酒
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第102号 (2007)	《食品标识管理规定》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)	《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

产品根据原辅料配比的的不同可分为原味淋、本味淋。

原味淋是以味淋原酒为原料，经勾兑而成的浓甜型酒；

本味淋是以味淋原酒为原料，添加葡萄糖浆、水和食用酒精勾兑而成的浓甜型酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

Q/SGJ0002S-2017

- 4.1.1 味淋原酒应符合 Q/SHJ0031S-2014 规定。
 4.1.2 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 规定。
 4.1.3 水应符合 GB 5749 规定。
 4.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 规定。

4.2 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
色 泽	光亮透明、呈琥珀黄色
气 味	具有味淋固有的香气
口 味	甜蜜、醇厚、无异味

4.3 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	
	原味淋	本味淋
酒精度*(20℃)/%vol	12.0-15.0	12.5-15.5
总糖*(以葡萄糖计)/(g/L)	300.0-430.0	350.0-480.0
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≤	5.0
氨基酸态氮*/g/L	≥	0.10
PH		3.5-7.0
干浸出物/(g/L)	≥	0.30
铅(以pb计), mg/kg	≤	0.1
真菌毒素限量	符合 GB 2761 规定	
其他污染物限量	符合 GB 2762 规定	
农药最大残留限量	符合 GB 2763 规定	
*酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。		
*总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。		
*酒精度低于 14%vol 时, 氨基酸态氮的值按 14%vol 折算。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量*		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25 mL

Q/SGJ0002S-2017

金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL
*样品的分析及处理按GB 4789.1执行。			

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 酒样的准备

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.1.2 外观评价

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.1.3 气味与口味

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.2 总糖

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.3 总酸

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.4 氨基酸态氮

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.5 PH

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.6 干浸出物

按 GB/T 15038 中规定的方法检验。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法检验。

6.2.8 真菌毒素限量

按 GB 2761 中规定的方法检验。

6.2.9 其他污染物限量

按 GB 2762 中规定的方法检验。

6.2.10 农药最大残留限量

按 GB 2763 中规定的方法检验。

6.3.1 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.25 中规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7. 检验规则

7.1 出厂检验

5.1

Q/SGJ0002S-2017

- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量和标签、酒精度、总糖、总酸、氨基酸态氮、PH、干浸出物。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.3 组批

以每组同批投料生产的同一类别，具有同一批号的产品为同一批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

以万分之六的比例抽取，尾数不足一万以一万计，但每批样品不得少于6瓶，样品分三份，一份作感官和理化检验，一份作微生物检验，一份留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 每批产品检验的各项指标均达到本标准要求为合格。在检验结果中，除微生物指标外，若出现有不合格项目时，允许在同批产品中加倍抽样复检，复检仍有项目不合格，判整批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检，直接判为整批产品不合格。

7.5.2 进货单位有权在每批到货产品中随机抽取样品，按本标准检验，供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由法定检验部门按本标准检验后由仲裁部门仲裁。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 7718《预包装食品标签通则》和国家质检总局令第102号和第123号《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品的包装应清洁、干燥、无毒，应采用符合国家食品安全标准要求的包装材料包装。包装应牢固、密封、不得泄漏，正常运输中不得松散。

8.3 运输

产品可采用各种交通工具运输。运输时，运输工具必须保持干燥、清洁。运输过程中应有防雨、防晒措施，不得与潮湿、有害、有毒、有异味等不卫生物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁、通风、无污染的库房中，严禁与有毒、有害、有污染物品混放。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月，当酒精度 $\geq 10\%vol$ 可免标保质期。

Q/JYWX

味菱食品科技有限公司企业标准

Q/JYWX 0001S-2019
代替 Q/JYWX 0001S-2018

酸水解植物蛋白调味料系列

2019-06-03 发布

2019-07-16 实施

味菱食品科技有限公司发布

酸水解植物蛋白调味料系列

1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味料系列的产品分类、要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆蛋白、大豆肽粉、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糝、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白中的一种或多种为原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）或不脱色、过滤（硅藻土）、浓缩或不浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，喷雾干燥或不干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 13383 食用花生饼、粕
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB/T 22492 大豆肽粉
 GB/T 22496 玉米糝
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

按产品形态的不同分为固体产品和液体产品，固体产品命名为酸水解植物蛋白调味粉，液体产品命名为酸水解植物蛋白调味液。

4 要求及试验方法

4.1 原辅料

- 4.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 花生粕应符合 GB/T 13383 的规定。
- 4.1.3 大豆蛋白、食用玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.5 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 4.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.7 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 4.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 面包酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 4.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.18 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。
- 4.1.19 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 4.1.20 啤酒酵母粉应符合附录 A 的规定。
- 4.1.21 酸水解植物蛋白调味料应符合附录 B 的规定。

Q/JYWX 0001S—2019

- 4.1.22 酶解蛋白调味料应符合附录 C 的规定。
 4.1.22 脱脂小麦胚应符合附录 D 的规定。
 4.1.23 含肽大豆蛋白粉应符合附录 E 的规定。

4.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官指标及试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒	黄色到棕色液体	目视 口尝 鼻嗅
滋味	有水解蛋白特有的芳香	有水解蛋白特有的芳香	
气味	无异味		
杂质	无正常视力可见杂质		

4.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 2.0	1.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 1.2	0.6	GB 5009.235
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 55	45	GB 5009.44
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0	—	GB 5009.3 直接干燥法*
3-氯-1, 2-丙二醇/（mg/kg）	≤ 1.0	0.4	GB 5009.191
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9		GB 5009.12

* 干燥温度和时间分别为 90℃ 和 4h。

4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂须经工厂检验部门按本标准逐批检验合格，并签发产品检验报告。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、总氮、食盐、干燥失重。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准要求4.2、4.3规定的全项目。

5.3.2 型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时；
- d) 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

5.4 组批与抽样

以每投料批为一批，取样方法按GB/T 12729.2的规定执行。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品或该次型式检验判定为合格；若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品或该次型式检验判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品或该次型式检验判定为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050的要求。运输包装外应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、规格、数量、净重、执行标准号并符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

所有内包装材料应符合食品安全要求和有关标准。外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁卫生、干燥，有防尘防雨设施，搬运时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

Q/JYWX 0001S—2019

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的室内场所。不得与有毒、有害、有异味的物质混贮。

7 保质期

在上述贮、运条件下，自生产之日起，固体酸水解植物蛋白调味料保质期为 18 个月，液体酸水解植物蛋白调味料保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、芝麻、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、低聚果糖、抗性糊精（见附录 1）、果葡糖浆、辣椒红油、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱中的一种或几种，添加或不添加辣椒红制成）、辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜茇、甘草、山奈、橘皮、藿香、姜黄、罗汉果、紫苏、白芷、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、增鲜固态复合调味料【酵母抽提物（酵母抽提物、麦芽糊精、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用盐）、麦芽糊精、二氧化硅、食用香料、棕榈油（含维生素 E）、食用盐】、液体复合调味料（见附录 2）、复合调味汁（见附件 3）、调味料酒、蚝油、蒸鱼豉油、辣鲜露、海藻糖、本味淋（见附录 4）、酸水解植物蛋白调味料（见附件 5）中的几种为原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠、冰乙酸（低压羧基化法）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、山梨酸钾、甘草酸铵、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、赤藓糖醇、乳酸、乳酸钠、糖精钠、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）、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（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、食品用香精（孜然风味、辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、羊肉风味、海鲜风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、甜香风味、膏状卤香风味、膏状鸡肉风味、膏状牛肉风味、膏状猪肉风味中的一种或几种）中的几种，经前处理、调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而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，参照《食品生产许可证审查细则》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》特制订本企业标准，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。