



412195S-2022



开封市豫香食品有限公司企业标准

Q/KYX 0001S-2022

# 液态复合调味料

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

开封市豫香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市豫香食品有限公司提出。

本标准由开封市豫香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄文超。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、蚝汁、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种或全部为主要原料，添加小麦粉、黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母提取物、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、酱油香精中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、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液态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁、鸡汁复合调味料、调味生抽、料酒复合调味汁、酸性调味液、酸辣调味汁。

## 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.18  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.19 鸡肉味香精、烧烤味香精、酱油香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 酸水解植物(大豆)蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.32 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	从混合均匀的样品中取 1 瓶, 倒入玻璃器皿内或白瓷盘上, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 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, 自然有光泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计) <sup>a</sup> , g/L	≥	0.05	GB 5009.235
总酸(以乙酸计) <sup>b</sup> , g/100mL	≥	2.5	GB 12456
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

柠檬黄 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.35
日落黄 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
赤藓红（以赤藓红计） <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>e</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁、香辣凉拌汁、调味生抽；</p> <p>b 仅适用于酸性调味液；</p> <p>c 仅适用于蚝油调味汁；</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

## 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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、氨基酸态氮(仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁、香辣凉拌汁、调味生抽)、总酸（仅适用于酸性调味液）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、蚝汁、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种或全部为主要原料，添加小麦粉、黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母提取物、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、酱油香精中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、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。

开封市豫香食品有限公司