



412710S-2022



商丘市亿水坊食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2022

# 液态复合调味料

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

商丘市亿水坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市亿水坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕团结。

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。

本标准适用于以水、番茄酱、姜、大蒜、葱、香葱、洋葱、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、罗晃子酱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇中的一种或几种）、花生、芝麻、花生酱、芝麻酱、水果（苹果、柠檬、草莓、蓝莓中的一种或几种）或其浓缩汁、鸡蛋液、咸鸭蛋粉、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、食用酒精、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、蚝油、米酒、黄酒、蜂蜜、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，加入或不加入白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、柑橘黄、辣椒红、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提物、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、水果香精、蔬菜香精、菌类香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、醋味香精、鱼味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同类别：酸味调味汁、风味调味汁、蚝油调味汁、调味酱汁、红烧酱汁、果蔬味调味汁、肉味调味汁、香辛调味汁、鲜味汁、凉拌汁、沙拉调味汁、番茄沙司、蚝味鲜调味汁、酒味调味汁、料酒调味汁、油醋汁、辣椒调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.3大蒜、葱、姜、香葱、洋葱、水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6罗晃子酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11水果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12鸡蛋液、咸鸭蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.16酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.21酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.26米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.27黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.28蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.30水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.345'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.35羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.39羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.42乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.44辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.45柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.51天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.52三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.56柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.59赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.61苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.62山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.65栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.66柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.67辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.68环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.69琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.70食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.71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   | 液体                      | 取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽               |  |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无异味         |  |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀 |  |

## 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          |
|--|---------|---------------|
| 无机砷（以 As 计），mg/kg                      | ≤ 0.1   | GB 5009.11    |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g                   | ≤ 20    | GB 5009.44    |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg                       | ≤ 0.8   | GB 5009.12    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg              | ≤ 0.5   | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg          | ≤ 1.2   | GB 5009.263   |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤ 0.25  | GB 22255      |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg            | ≤ 0.075 | GB 5009.278   |
| 日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg                 | ≤ 0.2   | GB 5009.35    |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg                 | ≤ 0.15  | GB 5009.35    |
| 赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg                 | ≤ 0.05  | GB 5009.35    |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg              | ≤ 1.0   | GB 5009.83    |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg                 | ≤ 1.5   | GB 5009.149   |
| 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg | ≤ 0.65  | GB 5009.97    |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg         | ≤ 1.0   | GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg         | ≤ 1.0   | GB 5009.28    |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg       | ≤ 0.5   | GB 5009.121   |
| 展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg               | ≤ 20    | GB 5009.185   |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> ，mg/kg        | ≤ 0.4   | GB 5009.191   |
| *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；                       |         |               |

b 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验；

c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验；

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 <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, CFU/g     | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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：<sup>a</sup>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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群（即食产品）、菌落总数（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、番茄酱、姜、大蒜、葱、香葱、洋葱、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、罗晃子酱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇中的一种或几种）、花生、芝麻、花生酱、芝麻酱、水果（苹果、柠檬、草莓、蓝莓中的一种或几种）或其浓缩汁、鸡蛋液、咸鸭蛋粉、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、食用酒精、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、蚝油、米酒、黄酒、蜂蜜、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，加入或不加入白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、柑橘黄、辣椒红、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提物、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、水果香精、蔬菜香精、菌类香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、醋味香精、鱼味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含有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GB 31644《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提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市亿水坊食品有限公司