



412473S-2022



郸城县老杨家神醋厂企业标准

Q/DLY 0001S-2022

液态复合调味汁

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

郸城县老杨家神醋厂 发布

前 言

本标准由郸城县老杨家神醋厂提出。

本标准由郸城县老杨家神醋厂起草。

本标准主要起草人：白春艳。

H N

Q B

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、食用盐、酿造酱油、蚝油、鱼露、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、番茄酱、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、酸水解大豆蛋白调味液中的几种为主要原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、复配甜味剂（甜蜜素、糖精钠、阿斯巴甜、安赛蜜、食用葡萄糖、食用盐）、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经配料、混合搅拌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味汁。

根据所用原辅料不同，产品分类为：即食液态复合调味汁（酸味调味汁、凉拌调味汁、糖蒜汁调味料、鲜味调味汁、风味调味汁）、非即食液态复合调味汁（红烧调味汁、白灼调味汁、料酒调味汁、香辛料调味汁、风味复合调味汁）。

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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁应清洁卫生、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.23 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.24 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.26 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.30 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.315'-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 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.43三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.45冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.51维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.53食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60赤藓红应符合 GB 17512.1 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乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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	
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
^c 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 糖精钠 (以糖精钠计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
^a 赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
^b 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
<p>注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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;</p> <p>b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品;</p> <p>c 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 微生物限量

即食类产品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, CFU/mL	5	2	10	10 ²	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: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、食用盐、酿造酱油、蚝油、鱼露、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、番茄酱、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、酸水解大豆蛋白调味液中的几种为主要原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、复配甜味剂（甜蜜素、糖精钠、阿斯巴甜、安赛蜜、食用葡萄糖、食用盐）、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经配料、混合搅拌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味汁。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》制订本企业标准，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。

郸城县老杨家神醋厂