



412506S-2022



商丘市巧厨坊食品有限公司企业标准

Q/SQCF 0004S-2022

液体复合调味料

2022-09-09 发布

2022-09-09 实施

商丘市巧厨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市巧厨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱培云、陈星、马静斌。

H N

Q B

液体复合调味料

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、检验规则等要求。

本标准适用于以水、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、白砂糖、酵母抽提物、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、味精、蚝油、香辛料水煮液（姜、花椒、麻椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、桂皮、丁香、葱、姜、蒜、辣椒、高良姜、草果、砂仁中的一种或几种，经水煮、过滤），加入或不加入柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、苯甲酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（桂花香精、醋味香精中的一种或两种）中的一种或多种，经调配、混合搅拌、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装而制成的包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。

根据原辅料不同可分为不同产品：酸味复合液体调味料、咸味复合液体调味料、香辣味复合液体调味料、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、酸性调味汁、香辣调味汁、酸辣调味汁、复合风味调味汁。

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 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 香辛料（姜、花椒、麻椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、桂皮、丁香、葱、姜、蒜、辣椒、高良姜、草果、砂仁）应符合 GB/T 15691 规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 食用香精(桂花香精、醋味香精)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	将适量样品置于无色透明烧杯中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
氨基酸态氮(以氮计) ^a , g/L	≥	0.02	GB 5009.235
总酸(以乙酸计) ^b , g/100mL	≥	2.5	GB 12456
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤	25	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计) ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁；

^b仅适用于酸性调味汁。

^c仅适用于添加该添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 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

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^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
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值;
M 为微生物指标最高安全限量值。

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; 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、总酸(仅适用于酸性调味液)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。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、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、白砂糖、酵母抽提物、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、味精、蚝油、香辛料水煮液（姜、花椒、麻椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、桂皮、丁香、葱、姜、蒜、辣椒、高良姜、草果、砂仁中的一种或几种，经水煮、过滤），加入或不加入柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、苯甲酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（桂花香精、醋味香精中的一种或两种）中的一种或多种，经调配、混合搅拌、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装而制成的包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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

商丘市巧厨坊食品有限公司

QB