



413323S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0008S-2023

液态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂为原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤，再添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：卤味汁、调味汁、鸡肉味调味料、猪肉味调味料、牛肉味调味料、麻辣味调味料、酸辣味调味料、酸性调味汁、海鲜味调味料、五香味调味料、孜然味调味料、黑胡椒味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 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 桂皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.25 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.27 生姜应符合 GB/T 30883 的规定。
- 2.1.28 山楂、乌梅应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.29 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	≥ 0.2	GB 5009.235
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

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 ^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	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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合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, 新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂为原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤，再添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的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。

本产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司