



413354S-2023



洛阳震九州食品有限公司企业标准

Q/LZJZ 0004S-2023

# 液态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

洛阳震九州食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳震九州食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳震九州食品有限公司。

本标准主要起草人：胡存策，张洋。

本标准自实施之日起代替Q/LZJZ 0004S-2021。

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为原料，加入辣椒酱、果酱（草莓味果酱、苹果味果酱、芒果味果酱、蓝莓味果酱、菠萝味果酱、鲜橙味果酱、山楂味果酱、猕猴桃味果酱、什锦果酱的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、芝麻油、香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的部分或全部，经预处理、配料、炒制或熬制加工、包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

按产品所用原料不同分为：五香液态复合调味料、香辣液态复合调味料、微辣液态复合调味料、中辣液态复合调味料、麻辣液态复合调味料、烧烤味液态复合调味料。

## 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 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.3 果酱（草莓味果酱、苹果味果酱、芒果味果酱、蓝莓味果酱、菠萝味果酱、鲜橙味果酱、山楂味果酱、猕猴桃味果酱、什锦果酱）应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.17 香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 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，允许有少量沉淀	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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/100mL）	≤ 10	GB 5009.44
总酸 <sup>a</sup> （以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 0.1	GB 12456
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素 <sup>b</sup> /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
a 仅适用于添加食醋的产品。 b 仅适用于添加苹果味果酱、山楂味果酱的产品。 * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

## 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/(CFU/mL)	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

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
a 样品的分析与处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸（仅适用于添加食醋的产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入辣椒酱、果酱（草莓味果酱、苹果味果酱、芒果味果酱、蓝莓味果酱、菠萝味果酱、鲜橙味果酱、山楂味果酱、猕猴桃味果酱、什锦果酱的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、芝麻油、香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的部分或全部，经预处理、配料、炒制或熬制加工、包装而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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

洛阳震九州食品有限公司