



413039S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0004S-2023

液态复合调味料

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明。

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。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、香辛料（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、葱、姜、蒜、花椒中的一种或几种，加水煮制）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、蚝油、鱼露、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、味精、芝麻、米酒、冰糖、乌梅（盐渍或不盐渍）、山楂（盐渍或不盐渍）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、果葡糖浆、冰乙酸、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中一种或几种，经调配、煮沸或不煮沸、灌装、冷却或不冷却、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。

根据原料不同分为：牛肉味复合调味料（液体）、鸡肉味复合调味料（液体）、海鲜肉味复合调味料（液体）、香辣味复合调味料（液体）、泡椒味复合调味料（液体）、咸蛋黄味复合调味料（液体）、酸性调味汁、调味汁。

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 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.3 鱼露应符合SB/T 10324 和GB 10133 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合GB/T 21999 和GB 10133 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GB/T 15691 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GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 八角应符合GB/T 7652 和GB/T 15691 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 红糖、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 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 虾酱应符合 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.27 姜应符合 GB/T 30383 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 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.36 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.39 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.40 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.41 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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	从样品中取出 50g，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	具有产品特有的色泽	
气味	具有产品特有的气味	
滋味	具有产品应有的滋味	

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	≤ 25	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 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。		
注 8：b 指标仅限于添加山楂的产品。		

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 GB2761 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、香辛料（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、葱、姜、蒜、花椒中的一种或几种，加水煮制）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、蚝油、鱼露、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、味精、芝麻、米酒、冰糖、乌梅（盐渍或不盐渍）、山楂（盐渍或不盐渍）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、果葡糖浆、冰乙酸、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中一种或几种，经调配、煮沸或不煮沸、灌装、冷却或不冷却、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莫小仙食品有限公司