



413149S-2023



新乡市凤泉区余顺调味品有限公司企业标准

Q/XFYT 0002S-2023

液态复合调味料

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

新乡市凤泉区余顺调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市凤泉区余顺调味品有限公司提出。

本标准由新乡县市场监督管理局、新乡市凤泉区余顺调味品有限公司共同起草。

本标准起草人：李博、荆瑞林、牛团善、余清海。

本标准自发布之日起替代：Q/XFYT 0002S-2021（备案号：412673S-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、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精中的多种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、鸡粉调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、焦糖色、食用香精（鸡肉香精、苹果味香精、桂花味香精、糖蒜香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

根据原辅料不同产品分为：调味酸味汁、苹果味调味酸味汁、桂花味调味酸味汁、糖蒜调味酸味汁、白醋调味酸味汁、红烧酱汁、鲜味生抽、料酒调味汁。

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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 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 体	取样品一份，置于洁净烧杯中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品特有的气味和滋味，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
总酸 ^a (以乙酸计), g/100mL	≥ 0.5	GB 12456
酒精度 (20℃), %vol	0.5-10	GB 5009.225
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^d (以氮计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅适用于调味酸味汁、苹果味调味酸味汁、桂花味调味酸味汁、糖蒜调味酸味汁、白醋调味酸味汁； b仅适用于添加该食品添加剂的检测；且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过1； c仅适用于添加水解大豆蛋白调味液的产品； d仅适用于添加酿造酱油的产品。		

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

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
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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于添加酿造酱油的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。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、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精中的多种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、鸡粉调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、焦糖色、食用香精（鸡肉香精、苹果味香精、桂花味香精、糖蒜香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。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。

新乡市凤泉区余顺调味品有限公司

H N
Q B