



413719S-2023



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0007S-2023

# 液体调味汁( 液态复合调味料 )

2023-11-28 发布

2023-11-28 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕治宇。

H N

Q B

# 液体调味汁（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了液体调味汁（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、白砂糖、芥末粉、味精、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、核桃油中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、郫县豆瓣、黄豆酱、芝麻、食用盐、泡椒、蚝油、黄酒、调味料酒、清酒（水、大米、食用酒精）、鸡蛋、鸡蛋黄、冰蛋黄液、香辛料（白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香中的几种）中的几种为主要原料、添加或不添加鱼露调味料、牛肉味复合调味料、牛膏、酵母调味料、鸡粉调味料、腐乳汁复合调味料、海带味调味液、味淋调味液（纯净水、糯米、米曲、果葡糖浆、食用酒精、山梨酸钾）、本味淋调味液（水、糯米、大米、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用酒精）、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味粉（水、食用大豆粕）、罗汉果提取物（罗汉果、水）、海鲜类提取物（水、鲣鱼干、青鱼干、干海带、食用盐）、香菇提取物（香菇、食用盐、白砂糖、水）、香菇膏（香菇汁、麦芽糖浆）、蒜蓉（大蒜、食用盐）、栀子、蜂蜜、浓缩青梅汁、浓缩苹果汁、浓缩蘑菇汁（平菇）、浓缩大白菜汁、浓缩香菇汁、浓缩洋葱汁、麦芽糖浆、干虾仁、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨糖醇液、甜菊糖苷、海藻酸钠、果葡糖浆、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、三氯蔗糖、山梨酸钾、瓜尔胶、赤藓糖醇、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙二胺四乙酸二钠、β-胡萝卜素、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精一种或几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的液体调味汁（液态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：红烧酱汁调味汁、凉拌汁、蒸鱼豉油调味汁、辣鲜露液体调味汁、味极鲜液体调味汁、捞拌汁、香辣汁、鲜加鲜液体调味汁、酸辣汁、爆炒汁、快炒汁、糖醋汁、麻辣鲜露液体调味汁、油醋汁液体调味汁、炒菜调料汁、生姜复合汁、风味调味汁、饺子蘸汁液体调味汁、辣卤汁液体调味汁、料酒调味汁、酸味调味汁、泰式风味汁、原味关东煮调料汁、香辣关东煮调料汁、浓缩肥牛汁、烤肉汁、照烧酱调料汁、煲仔饭调味汁、鱼香酱调料汁、白灼调料汁、葱油拌面酱调料汁、焙煎芝麻沙拉汁、大拌菜风味凉拌汁、蜂蜜芥末风味凉拌汁、凉面汁、麻酱风味热干面调料汁、包子饺子蘸料调料汁、醋泡花生调料汁、蜂蜜味醋泡花生调料汁。

## 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 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 玉米油应符合 GB/T 19111 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 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 清酒应符合 DB42/T 1267 的规定。
- 2.1.24 鸡蛋、鸡蛋黄、冰蛋黄液应符合应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 鱼露调味料、牛肉味复合调味料、牛膏、酵母调味料、鸡粉调味料、腐乳汁复合调味料、海带味调味液、味淋调味液（纯净水、糯米、米曲、果葡糖浆、食用酒精、山梨酸钾）、本味淋调味液（水、糯米、大米、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用酒精）、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味粉（水、食用大豆粕）、罗汉果提取物（罗汉果、水）、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、青鱼干、干海带、食用盐）、香菇提取物（香菇、食用盐、白砂糖、水）、香菇膏（香菇汁、麦芽糖浆）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 浓缩青梅汁、浓缩苹果汁、浓缩蘑菇汁（平菇）、浓缩大白菜汁、浓缩香菇汁、浓缩洋葱汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.31 干虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.52  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，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
性状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	
总酸(以乙酸计), g/100g	>	0.1	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255或GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	20	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度(20℃), %vol		1~10(仅适用于料酒调味汁检测)	GB 5009.225
氨基酸态氮(以氮计) <sup>e</sup> , g/L	≥	0.05	GB 5009.235
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验; b 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用; c 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验; d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验; e 仅适用于以酿造酱油为主料的产品检验; 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。			

## 2.4 微生物限量

即食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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)、酸价[仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、芥末粉、味精、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、核桃油中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、郫县豆瓣、黄豆酱、芝麻、食用盐、泡椒、蚝油、黄酒、调味料酒、清酒（水、大米、食用酒精）、鸡蛋、鸡蛋黄、冰蛋黄液、香辛料（白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香中的几种）中的几种为主要原料、添加或不添加鱼露调味料、牛肉味复合调味料、牛膏、酵母调味料、鸡粉调味料、腐乳汁复合调味料、海带味调味液、味淋调味液（纯净水、糯米、米曲、果葡糖浆、食用酒精、山梨酸钾）、本味淋调味液（水、糯米、大米、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用酒精）、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味粉（水、食用大豆粕）、罗汉果提取物（罗汉果、水）、海鲜类抽取物（水、鲣鱼干、青鱼干、干海带、食用盐）、香菇提取物（香菇、食用盐、白砂糖、水）、香菇膏（香菇汁、麦芽糖浆）、蒜蓉（大蒜、食用盐）、栀子、蜂蜜、浓缩青梅汁、浓缩苹果汁、浓缩蘑菇汁（平菇）、浓缩大白菜汁、浓缩香菇汁、浓缩洋葱汁、麦芽糖浆、干虾仁、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨糖醇液、甜菊糖苷、海藻酸钠、果葡糖浆、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、三氯蔗糖、山梨酸钾、瓜尔胶、赤藓糖醇、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙二胺四乙酸二钠、β-胡萝卜素、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精一种或几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的液体调味汁（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》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。

洛阳市好芝道食品有限公司