



413490S-2023



灵宝市豫闽实业有限公司企业标准

Q/LYM 0001S-2023

液态复合调味料

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

灵宝市豫闽实业有限公司 发布

前 言

本标准由灵宝市豫闽实业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：吴风丽。

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。

本标准适用于以大球盖菇、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、毛木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、榆黄蘑（金顶蘑）、平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳、绣球菌、灰树花（舞茸）、金针菇中的一种或多种为原料，经浸泡、水煮、提取、浓缩，加入酿造酱油、酿造食醋、浓缩苹果汁、酸水解植物蛋白调味液、食用酒精、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、果葡糖浆、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、酵母抽提物、芝麻、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、草果、砂仁、辣椒、蒜、姜、葱）、冰醋酸（又名冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（酱油香精、味极鲜香精、苹果香精、辣椒香精、芝麻香精、麻椒香精、蒜味香精、葱味香精、姜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经配料、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的即食或非即食的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大球盖菇、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、毛木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、榆黄蘑（金顶蘑）、平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳、绣球菌、灰树花（舞茸）、金针菇应符合 GB7096 的规定。

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

2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 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 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.19 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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100mL,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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味,无其他不良的气味	
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	≤	15	GB 5009.44
可溶性固形物, g/100mL	≥	5.0	GB/T 12134 或 GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , 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 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验。

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 ^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	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

注: a样品的采集和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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 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、即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大球盖菇、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、毛木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、榆黄蘑（金顶蘑）、平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳、绣球菌、灰树花（舞茸）、金针菇中的一种或多种为原料，经浸泡、水煮、提取、浓缩，加入酿造酱油、酿造食醋、浓缩苹果汁、酸水解植物蛋白调味液、食用酒精、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、果葡糖浆、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、酵母抽提物、芝麻、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、草果、砂仁、辣椒、蒜、姜、葱）、冰醋酸（又名冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（酱油香精、味极鲜香精、苹果香精、辣椒香精、芝麻香精、花椒香精、蒜味香精、葱味香精、姜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经配料、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的即食或非即食的含有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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

灵宝市豫闽实业有限公司

QB