



413984S-2023



卢氏县迈邦农业科技发展有限公司企业标准

Q/LMNK 0001S-2023

# 液态复合调味料

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

卢氏县迈邦农业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由卢氏县迈邦农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁胜俊。

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，加入食用植物油（芝麻油、花生油、玉米油、菜籽油、棕榈油、大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莱兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]、食用盐、羟丙基淀粉、白砂糖、谷氨酸钠、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的液态复合调味料。

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 GB 7096 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 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谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.7羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.8柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.105'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量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及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 10.0	GB 5009.44
可溶性固形物, g/100mL	≥ 5.0	GB/T 12143 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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> (又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

## 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/mL	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	$10^2$	GB4789. 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
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

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、可溶性固形物、菌落总数(仅限即食类产品检验)、大肠菌群(仅限即食类产品检验)。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 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，加入食用植物油（芝麻油、花生油、玉米油、菜籽油、棕榈油、大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莱兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]、食用盐、羟丙基淀粉、白砂糖、谷氨酸钠、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的液态复合调味料。

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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卢氏县迈邦农业科技发展有限公司