



413965S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0008S-2023

液态复合调味料

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、香辛料水煮液【以辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮、过滤】、食用酒精、蚝油、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、食用盐、味精、葡萄糖、白砂糖、冰糖、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、丁香中的一种或几种】、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、焦糖色、辣椒红、瓜尔胶、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、加热或不加热、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、过滤或不过滤、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据食用方式不同，可以分为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料

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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 (大)葱、香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 (生)姜符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 大蒜符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	液态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅适用于添加食用盐的产品） ≤	20	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg ≤	0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg ≤	1.2	GB 5009.263
柠檬黄 ^a ，g/kg ≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg ≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂的产品） ≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加该食品添加剂的产品检验，同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。

b 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

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（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料是以生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、香辛料水煮液【以辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮、过滤】、食用酒精、蚝油、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、食用盐、味精、葡萄糖、白砂糖、冰糖、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、丁香中的一种或几种】、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、焦糖色、辣椒红、瓜尔胶、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、加热或不加热、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、过滤或不过滤、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。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》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。

本产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司