



410166S-2023



洛阳云山美食品有限公司企业标准

Q/LYSM 0002S-2023

复合调味料（汁）

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

洛阳云山美食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳云山美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张飞可。

H N
Q B

复合调味料（汁）

1 范围

本标准规定了复合调味料（汁）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、香辛料水煮液（辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、胡椒、桂皮、小茴香、甘草、丁香经水煮、过滤）中的几种为主料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、味精、牛肉膏、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用香精（姜汁香精、蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱油香精、醋味香精、味极鲜香精、糖酸醋香精、大曲香精、料酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、黄酒香精中的一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酸水解植物蛋白调味液、果蔬汁（苹果、柑橘、柠檬、柿椒、香菜、芹菜、萝卜、蘑菇、菠菜、番茄中的一种或几种）、蜂蜜、乳粉、植物油（芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、山梨酸钾、乳酸钠（溶液）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、黄原胶、甜菊糖苷、琥珀酸二钠、冰醋酸、果葡糖浆、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、辣椒油树脂、果胶、L-丙氨酸（增味剂）、脱氢乙酸钠、乙酸钠、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素中的一种或多种）中的两种或多种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤（或不过滤）、灌装封口、包装加工而成的含两种或两种以上的即食或非即食液态复合调味料。

根据产品不同分为：即食液态复合调味料和非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油 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 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.5 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.6 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB 20882.2 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 牛肉膏应符合 GB 2760 的规定。

- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.21 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 冰醋酸应符合 GB 1886.10 和 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.44 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.45 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.47 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	具有产品固有的色泽	打开包装取出产品，将样品倒入白色容器内，置于明亮处，目测其色泽和状态，鼻嗅其气味，品尝其滋味，并检查是否有外来杂质
状态	具有产品固有的状态	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
氨基酸态氮 ^a , g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
总酸 ^b （以乙酸计），g/100g	≤ 0.1-5.0	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β -胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
日落黄 ^c ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，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 适用于添加酿造酱油的产品。 b 适用于添加酿造食醋的产品。 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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。

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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、香辛料水煮液(辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、胡椒、桂皮、小茴香、甘草、丁香经水煮、过滤)中的几种为主料,添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、味精、牛肉膏、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用香精(姜汁香精、蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱油香精、醋味香精、味极鲜香精、糖酸醋香精、大曲香精、料酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、黄酒香精中的一种或几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酸水解植物蛋白调味液、果蔬汁(苹果、柑橘、柠檬、柿椒、香菜、芹菜、萝卜、蘑菇、菠菜、番茄中的一种或几种)、蜂蜜、乳粉、植物油(芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、山梨酸钾、乳酸钠(溶液)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、黄原胶、甜菊糖苷、琥珀酸二钠、冰醋酸、果葡糖浆、迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)、辣椒油树脂、果胶、L-丙氨酸(增味剂)、脱氢乙酸钠、乙酸钠、食用色素(焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素中的一种或多种)中的两种或多种,经配料、混合搅拌、煮沸(或不煮沸)、杀菌、过滤(或不过滤)、灌装封口、包装加工而成的含两种或两种以上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》制订本企业标准,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。

洛阳云山美食品有限公司