



410591S-2023

商丘市伊例家食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

商丘市伊例家食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市伊例家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李传民、鞠志刚、江长法、韩纪祥。

本标准自发布实施日起替代：Q/SYS 0001S-2022, 备案号：410597S-2022。

HN
QB

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。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、食用酒精、冰乙酸（又名冰醋酸）、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、清酒、鱼露、露酒、食用盐、白砂糖、蚝汁、鲍鱼汁、扇贝汁、酵母抽提物、果葡糖浆、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，辅以鸡肉粉、食用玉米淀粉、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶（月桂叶）、砂仁、麻椒、藤椒、甘草、迷迭香中的一种或几种】、葱、蒜、姜、洋葱、香菜、海鲜抽提物、果蔬汁（苹果汁、胡萝卜汁、蓝莓汁、草莓汁、芹菜汁、西红柿汁、葡萄汁、黄瓜汁、香蕉汁、橙汁中的一种或几种）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素、辣椒红、赤藓红、姜黄素中的一种或几种）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、食品用香精（黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、豉油香精、料酒香精、黄酒香精、鱼露香精、露酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、香醋香精、柠檬味香精、桂花香精、咸味香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、味极鲜香精、麻椒香精、辣椒香精中的一种或几种）、赤藓糖醇、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，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。

产品根据添加原辅料及加工工艺不同分为：非即食：红烧酱汁、草菇酱汁、黄豆酱汁、红烧王液态复合调味料、东坡肉液态复合调味料、十三味红烧酱汁、老抽王液态复合调味料、麻辣酱汁、烧烤汁、辣鲜露液态复合调味料、蒜汁液态复合调味料、姜汁液态复合调味料、鸡汁液态复合调味料、生抽液态复合调味料、味极鲜液态复合调味料、金标味极鲜液态复合调味料、一品面条鲜液态复合调味料、蘸汁、焖饭汁、烧饭汁、蒸鱼豉油液态复合调味料、卤水汁液态复合调味料、烧腊汁液态复合调味料、白酱汁、白酱露液态复合调味料、料酒调味汁、黄酒调味汁、料酒王液态复合调味料、葱姜料酒调味汁、糖醋汁、泡蒜糖醋汁、翡翠蒜汁、海鲜风味捞汁、白灼汁、黄焖酱汁、麻婆豆腐调味汁、麻辣液态复合调味料、五香汁、小炒汁液态复合调味料、宫保酱汁、馅料调味汁、麻辣捞汁、金黄酸汤汁、捞汁液态复合调味料、风味汁液态复合调味料、泡菜汁液态复合调味料、拌饭汁液态复合调味料、拌面汁液态复合调味料；

即食：凉拌汁、香辣凉拌汁、麻辣凉拌汁、油醋汁。

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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 黄酒、加饭酒（黄酒的一种）应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.9 露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.13 鲍鱼汁、扇贝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 香辛料或其粉、葱、蒜、姜、洋葱、香菜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.31 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.43 水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.45 食品用香精、海鲜抽提物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 果蔬汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.49 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.52 糖精钠应符合GB 1886.18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	取样品一份，置于洁净烧杯中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品特有的气味和滋味，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）	≤	25 GB 5009.44
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）	1~10	GB 5009.225
总酸 ^b （以乙酸计）/（g/100mL）	≥	0.5 GB 12456
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.8 GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1 GB 5009.11
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 ^c （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^c /（g/kg）	≤	10.0	GB 5009.277
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计）/（g/kg）	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^c （以日落黄计）/（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
姜黄素 ^c /（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890
赤藓红 ^c （以赤藓红计）/（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^c /（g/kg）	≤	0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^c /（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
糖精钠 ^c （以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^d /（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于料酒调味汁、黄酒调味汁、料酒王液态复合调味料、葱姜料酒调味汁；

b 仅适用于糖醋汁、泡蒜糖醋汁；

c仅适用于添加该食品添加剂的检测；且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；

d仅适用于添加水解大豆蛋白调味液的产品；

e仅适用于添加苹果汁的产品。

2.4 微生物限量

即食类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	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	10 ²	10 ³	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

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、酒精度（仅适用于料酒调味汁、黄酒调味汁、料酒王液态复合调味料、葱姜料酒调味汁）、总酸（仅适用于糖醋汁、泡蒜糖醋汁）、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、食用酒精、冰乙酸（又名冰醋酸）、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、清酒、鱼露、露酒、食用盐、白砂糖、蚝汁、鲍鱼汁、扇贝汁、酵母抽提物、果葡糖浆、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，辅以鸡肉粉、食用玉米淀粉、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶（月桂叶）、砂仁、麻椒、藤椒、甘草、迷迭香中的一种或几种】、葱、蒜、姜、洋葱、香菜、海鲜抽提物、果蔬汁（苹果汁、胡萝卜汁、蓝莓汁、草莓汁、芹菜汁、西红柿汁、葡萄汁、黄瓜汁、香蕉汁、橙汁中的一种或几种）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素、辣椒红、赤藓红、姜黄素中的一种或几种）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、食品用香精（黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、豉油香精、料酒香精、黄酒香精、鱼露香精、露酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、香醋香精、柠檬味香精、桂花香精、咸味香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、味极鲜香精、麻椒香精、辣椒香精中的一种或几种）、赤藓糖醇、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市伊例家食品有限公司