



410782S-2023



周口正中食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0003S-2023

液态复合调味料

2023-04-10 发布

2023-04-10 实施

周口正中食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口正中食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱秋霞。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、鸡精调味料、麻辣酱（黄豆酱、植物油、辣椒、食用盐、榨菜、蒜、花椒、芝麻、味精、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠）、芝麻油、大豆油、香辛料（花椒、辣椒、八角、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、番茄调味酱、辣椒酱、白酒、黄酒、米酒、料酒、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、什锦果酱（麦芽糖浆、果葡糖浆、苹果、山楂、草莓、柠檬酸、果胶、胭脂红）、糖桂花、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、食品用香精（酱油香精、红烧酱味香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精、咸味香精、肉类风味香精、排骨风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717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 味精应符合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 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 麻辣酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

- 2.1.10大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.11香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.13果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.14番茄调味酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.15辣椒酱应符合NY/T 1070和GB 31644的规定。
- 2.1.16白酒应符合 GB 2757的规定。
- 2.1.17黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.18米酒应符合NY/T 1885和GB 2758的规定。
- 2.1.19料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20果酱、什锦果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.21糖桂花应符合GB 14884的规定。
- 2.1.22蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.23葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.24食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.25麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.26酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.29辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.30花椒提取物应符合GB 29938的规定。
- 2.1.31黄芥末提取物应符合GB 1886.269的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.33柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.34冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.35乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.36肉味香精、麻辣香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.37焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.38辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.40日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.41柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.42赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

- 2.1.43脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.44山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.45苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.46乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.47三氯蔗糖应符合GB25531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	从样品中取出一份，倒入洁净的烧杯内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	≤ 26.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；		
b仅适用于添加苹果果酱、山楂果酱、什锦果酱的产品。		

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/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
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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、鸡精调味料、麻辣酱（黄豆酱、植物油、辣椒、食用盐、榨菜、蒜、花椒、芝麻、味精、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠）、芝麻油、大豆油、香辛料（花椒、辣椒、八角、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、番茄调味酱、辣椒酱、白酒、黄酒、米酒、料酒、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、什锦果酱（麦芽糖浆、果葡糖浆、苹果、山楂、草莓、柠檬酸、果胶、胭脂红）、糖桂花、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、食品用香精（酱油香精、红烧酱味香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精、咸味香精、肉类风味香精、排骨风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及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》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。

周口正中食品有限公司