



410869S-2023



漯河市郾城区漯溢香调味品厂企业标准

Q/LYLT 0001S-2023

液态复合调味料

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

漯河市郾城区漯溢香调味品厂 发布

前 言

本标准由漯河市郾城区漯溢香调味品厂提出并起草。

本标准起草人：李付生。

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。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、月桂叶中的一种或几种）中的几种为原料，辅以小麦粉、果葡糖浆、柠檬酸、黄原胶、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦糖色、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鲜香粉香精、醋味香精中的一种）中的几种，经调配混合、加热或不加热、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

根据原料的不同分为不同品种：甜醋汁调味料、酸味汁调味料、红烧酱汁调味料、香辛料调味汁。

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 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 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（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的性状	取 100g 左右的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、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应用的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
*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 ^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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		
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 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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、酿造食醋、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、月桂叶中的一种或几种）中的几种为原料，辅以小麦粉、果葡糖浆、柠檬酸、黄原胶、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦糖色、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鲜香粉香精、醋味香精中的一种）中的几种，经调配混合、加热或不加热、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的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》等相关国家标准、行业标准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依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市郾城区漯溢香调味品厂