



410875S-2023



上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司企业标准

Q/SDSL 0001S-2023

液态复合调味料

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司 发布

前 言

本标准由上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜庆邦、马秀云、杜少校、张盈盈、卢培远、朱卫涛、杨军朝、陈伯军、邓杰宇。

本标准替代 Q/SDSL 0001S-2018。

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。

本标准适用于以水为原料，加入鱼露、生抽、老抽、食醋[白醋、米醋、香醋、陈醋、大红浙醋中的一种或几种]、白酒、蚝油、苦瓜、茶叶（红茶、绿茶中的一种）、杏仁、陈皮、白芷、茯苓、山药、重瓣红玫瑰、大枣、枸杞子、荷叶、桔梗、藿香、芥末、姜、葱、辣椒、蜂蜜、苹果、橙子、鸡肉、猪肉、牛肉、香辛料或粉【花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、香叶（月桂叶）、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种】中的几种，经配料、混合、蒸煮过滤或不蒸煮过滤，加入大豆油、菜籽油、食用植物调和油、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡汁调味料、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液、酱油、料酒、食用酒精、黄酒[清酒、浊酒、加饭酒、花雕酒、香雪酒（甜黄酒）、善酿酒（半甜型黄酒）、红曲酒（黄酒）、青稞黄酒、女儿红酒中的一种或几种]、玉米淀粉、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、冰乙酸、焦糖色、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、红曲红、柠檬黄、日落黄、赤藓红、柑橘黄、辣椒红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（鸡肉抽提物、烧烤香精、肉味香精、醋味香精、水果香精、蔬菜香精、黄酒香精、料酒香精、酱油香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、均质、澄清、灭菌、灌装、包装而制成的包含两种及两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

2.1.3 生抽、老抽应符合 GB 2717 的规定。

2.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.5 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 苦瓜、苹果、橙子、山药、重瓣红玫瑰、姜、葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 鸡肉、猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.9 陈皮、白芷、茯苓、大枣、枸杞子、荷叶、桔梗、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 芥末、辣椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.12 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 大豆油、菜籽油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB 13104 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 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.235'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.245'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.25 红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.30 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.31 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.41谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.425'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.44柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.49抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.50红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.51柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.54柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.55辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.56乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58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	液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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（以氯化钠计），g/100g	≤ 28	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
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
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该添加剂的产品； b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验； c 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验；			

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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群（即食产品）、菌落总数（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水为原料，加入鱼露、生抽、老抽、食醋[白醋、米醋、香醋、陈醋、大红浙醋中的一种或几种]、白酒、蚝油、苦瓜、茶叶（红茶、绿茶中的一种）、杏仁、陈皮、白芷、茯苓、山药、重瓣红玫瑰、大枣、枸杞子、荷叶、桔梗、藿香、芥末、姜、葱、辣椒、蜂蜜、苹果、橙子、鸡肉、猪肉、牛肉、香辛料或粉【花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、香叶（月桂叶）、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种】中的几种，经配料、混合、蒸煮过滤或不蒸煮过滤，加入大豆油、菜籽油、食用植物调和油、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡汁调味料、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液、酱油、料酒、食用酒精、黄酒[清酒、浊酒、加饭酒、花雕酒、香雪酒（甜黄酒）、善酿酒（半甜型黄酒）、红曲酒（黄酒）、青稞黄酒、女儿红酒中的一种或几种]、玉米淀粉、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、冰乙酸、焦糖色、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、红曲红、柠檬黄、日落黄、赤藓红、柑橘黄、辣椒红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（鸡肉抽提物、烧烤香精、肉味香精、醋味香精、水果香精、蔬菜香精、黄酒香精、料酒香精、酱油香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、均质、澄清、灭菌、灌装、包装而制成的包含两种及两种以上调味料的液态复合调味料。

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。

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司