



410876S-2023



上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司企业标准

Q/SDSL 0004S-2023

# 调味黄酒（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 0004S-2018。

H N

Q B

# 调味黄酒（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了调味黄酒（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]为原料，加入食用盐、生活饮用水，添加[姜、葱、花椒、丁香、山药、甘草、白果、陈皮、白芷、小茴香、八角、茯苓、胡椒、肉豆蔻、桂皮、香叶（月桂叶）、孜然、菊花（杭菊、怀菊中的一种或几种）、大枣、枸杞子、黑胡椒、荷叶、桔梗、藿香中的一种或几种]原料或其蒸煮抽取液、蜂蜜、辣椒、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、食用酒精、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（黄酒香精、水果香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、调配、过滤或不过滤、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

根据黄酒品种不同可分为不同产品。

## 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 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 姜、葱、山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 花椒、丁香、甘草、小茴香、八角、胡椒、肉豆蔻、桂皮、香叶（月桂叶）、孜然、黑胡椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 山药、白果、茯苓、菊花、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。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.15 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 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
酒精度，%vol	1-20	GB 5009.225
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 10	GB 5009.277
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于添加该添加剂的产品；

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 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。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]为原料，加入食用盐、生活饮用水，添加[姜、葱、花椒、丁香、山药、甘草、白果、陈皮、白芷、小茴香、八角、茯苓、胡椒、肉豆蔻、桂皮、香叶（月桂叶）、孜然、菊花（杭菊、怀菊中的一种或几种）、大枣、枸杞子、黑胡椒、荷叶、桔梗、藿香中的一种或几种]原料或其蒸煮抽取液、蜂蜜、辣椒、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、食用酒精、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（黄酒香精、水果香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、调配、过滤或不过滤、包装加工而成的包含两种及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》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

QB