



410944 S-2023



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0001S-2023

# 液体复合调味料

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

## 前 言

本标准由新密市长青调味品厂(普通合伙)提出并起草。

本标准起草人：张振平。

H N

Q B

# 液体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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、酿造食醋、黄酒、蒸馏酒（白酒）、食用酒精中的几种为主要原料，添加或不添加蚝汁、浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、海藻糖、芝麻、植物油（大豆油）、香辛料粉（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、食用菌粉（松茸、羊肚菌、香菇、草菇、牛肝菌、块菌中的一种或几种）、冰乙酸、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精中的一种或两种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

根据添加原料的不同分为：凉拌汁、料酒调味汁、调味醋汁、油醋汁、炖肉汁、酱料鲜、白灼汁、食用菌调味汁。

## 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.6 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸应符合 GB 1886.10 和 GB 1886.85 的规定。

- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 食用香精（香醋香精、料酒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 麦芽糖应符合GB/T 20883 的规定。
- 2.1.40 植物油（大豆油）应符合GB 2716 和GB/T 1535的规定。
- 2.1.41 蚝汁应符合GB 10133 的规定。
- 2.1.42 食用菌粉（松茸、羊肚菌、香菇、草菇、牛肝菌、块菌中的一种或几种）应符合GB 7096 的规定。
- 2.1.43 海藻糖应符合GB/T 23529 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               |
|----|-----------|--------------------|
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 取100g左右的被测样品置于洁净白色 |

|       |                  |                                                |
|-------|------------------|------------------------------------------------|
| 性状    | 具有本品应有的性状        | 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 |
| 气味、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        |                                                |

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                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|
| 总酸 <sup>c</sup> (以乙酸计)，g/100mL                                                                                                                       | ≥   | 0.5<br>GB 12456      |
| 食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL                                                                                                                                | ≤   | 20<br>GB 5009.44     |
| *铅(以 Pb 计)，mg/kg                                                                                                                                     | ≤   | 0.8<br>GB 5009.12    |
| 无机砷(以 As 计)，mg/kg                                                                                                                                    | ≤   | 0.1<br>GB 5009.11    |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg                                                                                                                       | ≤   | 1.0<br>GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg                                                                                                                       | ≤   | 1.0<br>GB 5009.28    |
| 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                     | ≤   | 0.5<br>GB 5009.121   |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                          | ≤   | 0.075<br>GB 5009.278 |
| 日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                               | ≤   | 0.2<br>GB 5009.35    |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                               | ≤   | 0.15<br>GB 5009.35   |
| 赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                               | ≤   | 0.05<br>GB 5009.35   |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                  | ≤   | 1.2<br>GB 5009.263   |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计)，g/kg                                                                                                               | ≤   | 0.65<br>GB 5009.97   |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                            | ≤   | 0.5<br>GB/T 5009.140 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg                                                                                                                             | ≤   | 20<br>GB 5009.185    |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                              | ≤   | 0.25<br>GB 22255     |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                                                            | ≤   | 1.0<br>GB 5009.83    |
| 氨基酸态氮 <sup>c</sup> （以氮计），g/L                                                                                                                         | ≥   | 0.1<br>GB 5009.235   |
| 酒精度 <sup>d</sup> （20℃），%vol                                                                                                                          |     | 1~15<br>GB 5009.225  |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；<br>b 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检验；<br>c 仅适用于添加酿造酱油产品的检验；<br>d 仅适用于添加黄酒、蒸馏酒、食用酒精产品的检验；<br>e 仅适用于添加酿造食醋产品的检验； |     |                      |

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法               |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|--------------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                    |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2         |
| 大肠菌群, MPN/g    | 5                     | 2 | 0. 3            | 1. 5            | GB 4789. 3 MPN 计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 15        |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |                    |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4         |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789. 10        |

注：<sup>a</sup> 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（添加酿造酱油产品）、酒精度（添加黄酒、蒸馏酒、食用酒精产品）、总酸（添加酿造食醋产品）、菌落总数、大肠菌群。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、酿造食醋、黄酒、蒸馏酒（白酒）、食用酒精中的几种为主要原料，添加或不添加蚝汁、浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、海藻糖、芝麻、植物油（大豆油）、香辛料粉（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、食用菌粉（松茸、羊肚菌、香菇、草菇、牛肝菌、块菌中的一种或几种）、冰乙酸、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精中的一种或两种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。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》、《调味料产品生产许可证审查细则》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。

新密市长青调味品厂(普通合伙)