



410975S-2023



安阳德隆清真食品有限公司企业标准

Q/ADQ 0005S-2023

液态复合调味料

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

安阳德隆清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳德隆清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周小飞。

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、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、葱汁（鲜葱经预处理、打汁）、蒜汁（鲜大蒜经预处理、打汁）、姜汁（鲜姜经预处理、打汁）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、芝麻、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁中的几种为原料，辅以或不辅以调味油（辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、肉桂调味油、八角调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油中的一种或几种）、外购白灼汁（液态复合调味料）、麻辣调味汁（液态复合调味料）、外购生抽、外购本味淋（液态复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨糖醇液、赤藓糖醇、甜菊糖苷、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、赤藓红、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、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。

根据工艺及所用原辅料不同，及食用方式不同，产品分类为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白砂糖、绵白糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8鲜葱、鲜大蒜、鲜姜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18白灼汁（液态复合调味料）、麻辣调味汁、生抽、本味淋（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.24醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.32赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.34谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.35羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.36乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.39柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.44八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.45黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.46辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.47洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.51姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.53β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54赤藓红应符合GB 17512.1的规定
- 2.1.55乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.56山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.58脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 赤藓红, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
<p>注 1: 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;</p> <p>b 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

2.4 微生物限量

即食类产品的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/mL	5	2	10	10 ²	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)。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、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、葱汁（鲜葱经预处理、打汁）、蒜汁（鲜大蒜经预处理、打汁）、姜汁（鲜姜经预处理、打汁）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、芝麻、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁中的几种为原料，辅以或不辅以调味油（辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、肉桂调味油、八角调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油中的一种或几种）、外购白灼汁（液态复合调味料）、麻辣调味汁（液态复合调味料）、外购生抽、外购本味淋（液态复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨糖醇液、赤藓糖醇、甜菊糖苷、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、赤藓红、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、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，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。

安阳德隆清真食品有限公司