



411391S-2023



洛阳香辣多调味品有限公司企业标准

Q/LXT 0001S-2023

复合调味汁

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

洛阳香辣多调味品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳香辣多调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙显召、张玲、孙奔。

本标准自发布实施日起替代 Q/LXT 0001S-2019（备案号：412918S-2019）

H N

Q B

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、食用酒精、酿造酱油、食醋、食用大豆油、食用菜籽油、食用鸡油、鲍鱼浓缩汁、蒸鱼豉油中的几种为主要原料，辅以或不辅以腐乳、番茄酱、花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、玉米变性淀粉、食用盐、白砂糖、冰乙酸、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、红曲米、红曲红、赤藓红、焦糖色、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、酵母抽提物、鸡香膏、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、酱油香精、料酒味香精、鸡肉香精、肉味香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、高温灭菌、冷却、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味汁。

根据原料不同分为：凉拌汁、鲜辣露、南乳汁、鲍鱼汁、红烧酱汁、蒸鱼豉油调味汁、醋味调味汁、料酒调味汁、番茄沙司、鸡汁调味汁、骨汤调味汁、香辛风味调味汁、风味调味汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 黄胶原应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 酱油香精、料酒味香精、鸡肉香精、肉味香精、鸡香膏应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.16 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 花椒、八角、小茴香、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 鲍鱼浓缩汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 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	液体，允许有少量聚集物、沉淀	取适量试样，倒入玻璃器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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	≤ 10	GB 5009.44
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

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
酒精度（20℃），%vol（适用于料酒调味汁）		2~15	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/100mL（适用于醋味调味汁）	≥	2.5	GB 12456
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）*，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
注：1、* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该添加剂的产品； 3、b 仅适用于含有水产动物及其制品的产品检验，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限制时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞。 4、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

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/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	100	1000	
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/mL	5	1	100	1000	GB 4789.7
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于水产调味品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、食用酒精、酿造酱油、食醋、食用大豆油、食用菜籽油、食用鸡油、鲍鱼浓缩汁、蒸鱼豉油中的几种为主要原料，辅以或不辅以腐乳、番茄酱、花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、玉米变性淀粉、食用盐、白砂糖、冰乙酸、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、红曲米、红曲红、赤藓红、焦糖色、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、酵母抽提物、鸡香膏、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、酱油香精、料酒味香精、鸡肉香精、肉味香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、高温灭菌、冷却、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味汁。

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，参照相关标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳香辣多调味品有限公司