



411441S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0003S-2023

液态复合调味料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、味精、食用盐、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆色拉油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、焦糖色、香辛料[洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶(月桂叶)、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、辣椒、蒜]、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 食用香精（鸡肉香精，牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口后，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味；无异味、无异臭	
状态	液态	

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 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 25	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

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 ^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/（MPN/mL）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³	
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 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 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，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 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按照国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、味精、食用盐、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆色拉油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、焦糖色、香辛料[洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶(月桂叶)、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、辣椒、蒜]、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的液态复合调味料。

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》制定本企业标准，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。

郑州马吉尔食品有限公司