



411157S-2023



郑州市嵩山食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

郑州市嵩山食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市嵩山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白要礼。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZSS 0001S-2020，备案号：415895S-2020。

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、酱油、食醋、食用酒精、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、调味料酒、食用鸡油、蚝汁、果葡糖浆中的几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、鸡肉粉、香辛料或香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、葱、姜、蒜、丁香、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、草果、甘草、山奈、高良姜、荜拔、砂仁、花椒、藤椒、姜黄、桂皮、肉豆蔻中的一种或几种）、酵母抽提物、食用玉米变性淀粉、小麦粉、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、甘草酸三钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰醋酸、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（酱油香精、黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、食用果醋味香精、味极鲜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

产品根据添加原辅料不同可分为：红烧酱料、草菇汁老抽、酱汁液态复合调味料、红烧王液态复合调味料、原晒红烧酱汁、鲜香老抽液态复合调味料、麻辣酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、鸡汁液态复合调味料、生鲜抽液态复合调味料、味特鲜液态复合调味料、面条鲜液态复合调味料、蘸汁液态复合调味料、尚味鲜液态复合调味料、蒸鱼豉油液体复合调味料、卤水汁、白酱汁液态复合调味料、白酱露液态复合调味料、料酒调味汁、黄酒调味汁、加饭酒调味汁、除腥料酒调味汁、特制料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、黄酒型调味汁、泡蒜用糖醋液、调味姜蒜醋、果醋味液态复合调味料、酸味汁、酸性调味汁、海鲜风味调味汁、寿司调味汁。

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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.5 黄酒、加饭酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.7 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 蚝汁应符合应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB2715 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.35 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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
食用盐（以NaCl计） /（g/100g）	≤ 20	GB 5009.44
总酸 ^a （以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 1.0	GB 12456
酒精度 ^b （20℃） /（%vol）	0.5~10	GB 5009.225
*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 ^c （以山梨酸计） /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计） /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计） /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计） /（g/kg）	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^c （以日落黄计） /（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^c /（g/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^d /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
氨基酸态氮 ^e （以 N 计） /（g/L）	≥ 0.02	GB 5009.235
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a. 仅适用于调味姜蒜醋、果醋味液态复合调味料、酸味汁、酸性调味汁； b. 仅适用于料酒调味汁、黄酒调味汁、加饭酒调味汁、除腥料酒调味汁、特制料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、黄酒型调味汁；		

- c. 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）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；

d. 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的液态复合调味料；

e. 仅适用于红烧酱料、草菇汁老抽、酱汁液态复合调味料、红烧王液态复合调味料、原晒红烧酱汁、鲜香老抽液态复合调味料。

2.4 微生物限量

即食类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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

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（即食类）、大肠菌群（即食类）。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、酱油、食醋、食用酒精、黄酒、加饭酒（黄酒的一种）、调味料酒、食用鸡油、蚝汁、果葡糖浆中的几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、鸡肉粉、香辛料或香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、葱、姜、蒜、丁香、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、草果、甘草、山奈、高良姜、荜拔、砂仁、花椒、藤椒、姜黄、桂皮、肉豆蔻中的一种或几种）、酵母抽提物、食用玉米变性淀粉、小麦粉、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、磷脂、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、DL-苹果酸、甘草酸三钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰醋酸、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（酱油香精、黄酒香精、大曲香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、食用醋类香精、食用果醋味香精、味极鲜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或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，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。

郑州市嵩山食品有限公司