



411644S-2023



新乡市尚志哈尔食品有限公司企业标准

Q/XSH 0002S-2023

液态复合调味料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

新乡市尚志哈尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市尚志哈尔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高志伟、李奇。

本标准自发布实施日起替代Q/XSH 0002S-2017。

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、鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芥末粉、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆分离蛋白、食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、姜黄中的一种或几种，经调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的复合液体调味料（包括即食和非即食）。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：即食型液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 鸡肉膏、鸡骨汤膏、酸水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 姜黄应符合 GB 1886.60 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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原料物质沉淀	

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 NaCl 计), g/100 mL	≤ 20	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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	
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
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
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品; 注 3: b 指标仅适于原料中添加酸水解植物蛋白粉的产品 同一功能的食品添加剂(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

即食型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	10 ²	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芥末粉、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆分离蛋白、食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、酒味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、姜黄中的一种或几种，经调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的复合液体调味料（包括即食和非即食）。

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》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。

新乡市尚志哈尔食品有限公司