



411683S-2023



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0006S-2023

液态复合调味料

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：李冲、王秋生。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/ZDY 0006S-2022（备案号：410901S-2022）。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、鸡粉调味料、豆豉中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、孜然、葱、姜、蒜）（经粉碎）、陈皮、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料不同可以分为：麻汁调味汁、酸甜调味汁、酱香调味汁、蒜香调味汁、麻辣调味汁、香辣调味汁、酸辣调味汁、鲜味生抽调味汁、酸性调味汁、调味料酒汁、辣鲜露、糖醋调味汁、烧烤调味汁、生姜复合调味汁、酱油调味汁、麻辣油醋汁、香辣油醋汁、凉拌调味汁、鲜香调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、鸡汁调味汁、红烧调味汁、黄焖酱汁、黑椒调味汁、白灼调味汁、捞汁调味汁、海鲜调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 小茴香、甘草、陈皮、草果应符合中华人民共和国药典 2020 年第一版的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.37 葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	从样品中抽取 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 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	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^d 酸价(以脂肪计)（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^d 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
酒精度 ^b （20℃），%vol	1.0-10.0	GB 5009.225
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，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 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验；		

注 3：b 仅适用于添加食用酒精、调味料酒的产品的检验；

注 4：c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白的产品的检验；

注 5：d 仅适用于以植物油为主要原料的产品的检验；

注 6：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
霉菌，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
大肠菌群，MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 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	10 ²	10 ³	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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、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。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、鸡粉调味料、豆豉中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、孜然、葱、姜、蒜）（经粉碎）、陈皮、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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。

郑州大裕调味食品有限公司

QB