



411689S-2023



开封市豫香食品有限公司企业标准

Q/KYX 0001S-2023

# 液态复合调味料

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

开封市豫香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市豫香食品有限公司提出。

本标准由开封市豫香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄文超。

本标准自发布实施日起替代Q/KYX 0001S-2022（备案号：412195S-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。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝汁、辣椒酱、食用酒精、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠中的几种，添加小麦粉、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、乙酰磺胺酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母提取物、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、酱油香精中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、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。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁、鸡汁复合调味料、调味生抽、料酒复合调味汁、酸性调味液、酸辣调味汁。

## 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.18  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.19 鸡肉味香精、烧烤味香精、酱油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.28 酸水解植物（大豆）蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.29 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.31 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.32 调味料酒应符合 SB/T 10416 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              | 从混合均匀的样品中取 1 瓶，倒入玻璃器皿内或白瓷盘上，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  | 具有本品应有的色泽，自然有光泽 |                                                                   |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味、滋味    |                                                                   |
| 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  |
| 氨基酸态氮（以氮计） <sup>a</sup> ， g/L    | ≥      | 0.05 | GB 5009.235 |
| 总酸（以乙酸计） <sup>b</sup> ， g/100mL  | ≥      | 2.5  | GB 12456    |
| 无机砷（以 As 计）， mg/kg               | ≤      | 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg                | ≤      | 0.8  | GB 5009.12  |
| 甲基汞（以 Hg 计） <sup>c</sup> ， mg/kg | ≤      | 0.5  | GB 5009.17  |
| 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg                | ≤      | 1.0  | GB 5009.28  |

|                                        |   |       |               |
|----------------------------------------|---|-------|---------------|
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg                       | ≤ | 1.0   | GB 5009.28    |
| 柠檬黄 <sup>d</sup> ，g/kg                 | ≤ | 0.075 | GB 5009.35    |
| 日落黄 <sup>d</sup> ，g/kg                 | ≤ | 0.1   | GB 5009.35    |
| 赤藓红（以赤藓红计） <sup>d</sup> ，g/kg          | ≤ | 0.05  | GB 5009.35    |
| β-胡萝卜素 <sup>d</sup> ，g/kg              | ≤ | 1.0   | GB 5009.83    |
| 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） <sup>d</sup> ，g/kg | ≤ | 0.65  | GB 5009.97    |
| 三氯蔗糖 <sup>d</sup> ，g/kg                | ≤ | 0.25  | GB 22255      |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> ，g/kg              | ≤ | 0.5   | GB/T 5009.140 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>e</sup> ，mg/kg        | ≤ | 0.4   | GB 5009.191   |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁、香辣凉拌汁、调味生抽；

b 仅适用于酸性调味液；

c 仅适用于蚝油调味汁；

d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

e 仅适用于添加酸水解植物（大豆）蛋白调味液的产品检验；

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

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数，CFU/mL    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群，MPN/mL    | 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 | 100             | 1000            | GB 4789.10        |

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮(仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁、香辣凉拌汁、调味生抽)、总酸（仅适用于酸性调味液）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝汁、辣椒酱、食用酒精、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠中的几种，添加小麦粉、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、乙酰磺胺酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母提取物、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精、酱油香精中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、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，制订本企业标准，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。

开封市豫香食品有限公司