



412205S-2023

项城市玉川食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-07-20 发布

2023-07-20 实施

项城市玉川食品有限公司 发布

前 言

本标准由项城市玉川食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周璞、田川。

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。

本标准适用于以生姜、大蒜中的一种为原料，经清洗、粉碎、加水压汁、浓缩或不浓缩，添加食用盐、添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、柠檬黄、姜黄，经调配、灌装、包装而成的非即食液态复合调味料。

根据原料和工艺的不同分为：浓缩生姜汁液态复合调味料、生姜汁液态复合调味料、浓缩大蒜汁液态复合调味料、大蒜汁液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 大蒜应清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.7 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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 | 从样品中取出适量，置于洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味 | |
| 色 泽 | 生姜汁液态复合调味料、浓缩生姜汁液态复合调味料 | | 姜黄色 |
| | 大蒜汁液态复合调味料、浓缩大蒜汁液态复合调味料 | | 白色至乳白色 |
| 气、滋味 | 生姜汁液态复合调味料、浓缩生姜汁液态复合调味料 | | 具有浓郁生姜气味，味咸，无异味 |
| | 大蒜汁液态复合调味料、浓缩大蒜汁液态复合调味料 | | 具有浓郁大蒜气味，味咸，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), % | ≤ 10.0 | 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 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.35 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验;
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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。

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生姜、大蒜中的一种为原料，经清洗、粉碎、加水压汁、浓缩或不浓缩，添加食用盐、添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、柠檬黄、姜黄，经调配、灌装、包装而成的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GB31644《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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市玉川食品有限公司

H N

Q B