



412237S-2023



焦作市天味食品酿造厂企业标准

Q/JTS 0001S-2023

# 液态复合调味汁

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

焦作市天味食品酿造厂 发布

## 前 言

本标准由焦作市天味食品酿造厂提出并起草。

本标准主要起草人：张海军。

本标准自实施日起替代 Q/JTS 0001S-2019（备案号：413000S-2019）。

H N  
Q B

# 液态复合调味汁

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、蚝汁、葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁、米酒、料酒、黄酒、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液中的一种或几种为原料，加入食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、鸡肉抽提物、香辛型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精、黄酒香精、料酒香精、酱油香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖（蔗糖素）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、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即食或非即食液态复合调味汁。

根据食用方式的不同，产品分类为：非即食液态复合调味汁、即食液态复合调味汁。

## 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 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.7 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.11葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.12米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.185'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.21花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.41环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.43三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

- 2. 1. 44苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 45山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 46脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 47乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886. 100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                    | 取适量样品，置于无色透明烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有各产品应有的色泽            |                                                   |
| 气、滋味 | 具有各产品应有的气、滋味，无异味      |                                                   |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 |                                                   |

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/100g             | ≤ 22. 0  | GB 5009. 44                 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                 | ≤ 0. 9   | GB 5009. 12                 |
| <sup>c</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg   | ≤ 0. 1   | GB 5009. 11                 |
| <sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0. 65  | GB 5009. 97                 |
| <sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg           | ≤ 1. 2   | GB 5009. 263                |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg           | ≤ 0. 25  | GB 22255                    |
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg         | ≤ 1. 0   | GB 5009. 83                 |
| <sup>a</sup> 日落黄，g/kg            | ≤ 0. 2   | GB 5009. 35                 |
| <sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg            | ≤ 0. 15  | GB 5009. 35                 |
| <sup>a</sup> 赤藓红，g/kg            | ≤ 0. 05  | GB 5009. 35                 |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg    | ≤ 1. 0   | GB 5009. 28                 |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg    | ≤ 1. 0   | GB 5009. 28                 |
| <sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg  | ≤ 0. 5   | GB 5009. 121                |
| <sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg       | ≤ 0. 075 | SN/T 3855<br>或 GB 5009. 278 |
| <sup>b</sup> 3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg  | ≤ 0. 4   | GB 5009. 191                |

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；

c 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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, CFU/mL                | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 3 平板计数法 |
| 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：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、净含量允许短缺量、菌落总数（仅适于即食产品）、大肠菌群（仅适于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、蚝汁、葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁、米酒、料酒、黄酒、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液中的一种或几种为原料，加入食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、草拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、鸡肉抽提物、香辛型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精、黄酒香精、料酒香精、酱油香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖（蔗糖素）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、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即食或非即食液态复合调味汁。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，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。

焦作市天味食品酿造厂