



412075S-2023



焦作市旺泉食品酿造厂企业标准

Q/JWQ 0001S-2023

液态复合调味料

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

焦作市旺泉食品酿造厂 发布

前 言

本标准由焦作市旺泉食品酿造厂提出并起草。

本标准主要起草人：薛辉。

本标准自发布实施日起替代Q/JWQ 0001S-2022（备案号：410219S-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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种或全部为主要原料，添加黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、栀子黄、 β -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、食用醋类香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料，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、鸡汁调味料、调味生抽、料酒复合调味汁、酸性调味液。

2 要求

2.1 原料

- 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 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 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 SB/T 10415 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 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.32 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 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） ^a ，g/L	≥ 0.05	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） ^b ，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
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

脱氢乙酸钠 [°] （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 [°] ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
柠檬黄 [°] ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.35
日落黄 [°] ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
赤藓红 [°] （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 [°] ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 [°] ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
环己基氨基磺酸钠 [°] （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 [°] ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 [°] ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140

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、香辣凉拌汁、调味生抽；

b 仅适用于酸性调味液；

c 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

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 ^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，MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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 JJF1070 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮(仅适用于红烧酱汁、烧烤汁、辣鲜露、香辣凉拌汁、鸡汁味调味料、调味生抽)、总酸（仅适用于酸性调味液）、菌落总数、大肠菌群的检验。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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、食用玉米变性淀粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种或全部为主要原料，添加黄原胶、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、栀子黄、 β -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、食用醋类香精、味极鲜香精、酱油香精中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料，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，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。

焦作市旺泉食品酿造厂