



412565S-2023



西域天雪食品（周口）有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2023

液态复合调味料

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

西域天雪食品（周口）有限公司 发布

前 言

本标准由西域天雪食品（周口）有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵长风。

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、黄酒、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、黄豆酱、豆瓣酱、麻辣酱（黄豆酱、植物油、辣椒、食用盐、榨菜、蒜、花椒、芝麻、味精、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠）、腌辣椒、酸黄瓜、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、香辛料（花椒、辣椒、八角、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香、芹菜籽、香菜、香菜籽、洋葱中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、番茄调味酱、辣椒酱、白酒、米酒、料酒、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、什锦果酱（麦芽糖浆、果葡糖浆、苹果、山楂、草莓、柠檬酸、果胶、胭脂红）、糖桂花、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、食品用香精（藤椒油香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、肉味香精、麻辣香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精、橙味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、过滤、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类如下：非即食红炒汁、红烧酱汁、清炒汁、烧烤汁、香辛料复合调味汁；即食凉拌菜调味汁、风味调味汁、糖醋汁、油醋汁、麻辣调味汁、柠檬调味汁、藤椒调味汁、料酒调味汁、酸性调味汁、辣卤汁。

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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

- 2.1.10 麻辣酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.11 腌辣椒、酸黄瓜应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合GB 2716的规定
- 2.1.13 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合NY/T 1070和GB 31644的规定。
- 2.1.15 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.17 米酒应符合NY/T 1885和GB 2758的规定。
- 2.1.18 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.19 果酱、什锦果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.20 糖桂花应符合GB 14884的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.22 葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.23 浓缩柠檬汁、浓缩橙汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.24 食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.27 5' -呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.30 花椒提取物应符合GB 29938的规定
- 2.1.31 黄芥末提取物应符合GB 1886.269的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.38 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.41 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

- 2.1.43 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.44 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合GB25531的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合GB 30616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	试验方法
性 状	液态, 允许有少量沉淀	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中随机取出适量, 倒入一洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味

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	≤ 25.0	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.15	
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果果酱、山楂果酱、什锦果酱的产品)	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

^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。

2.4 微生物限量

即食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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、黄豆酱、豆瓣酱、麻辣酱（黄豆酱、植物油、辣椒、食用盐、榨菜、蒜、花椒、芝麻、味精、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠）、腌辣椒、酸黄瓜、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、香辛料（花椒、辣椒、八角、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香、芹菜籽、香菜、香菜籽、洋葱中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、番茄调味酱、辣椒酱、白酒、米酒、料酒、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、什锦果酱（麦芽糖浆、果葡糖浆、苹果、山楂、草莓、柠檬酸、果胶、胭脂红）、糖桂花、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、食品用香精（藤椒油香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、肉味香精、麻辣香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精、橙味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、过滤、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。本标准根据《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。

西域天雪食品（周口）有限公司