



4 12890 S-2023



南阳佳味无限食品有限责任公司企业标准

Q/NJW 0003S-2023

液体复合调味料

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

南阳佳味无限食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳佳味无限食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东峰、刘金龙。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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、香辛料水煮液【以辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮、过滤】、食用酒精、蚝油、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加酿造酱油、食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、水解植物蛋白、白砂糖、味精、鸡精、酿造食醋、菇精调味料、小麦粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、料酒、食用酒精、黄酒、葡萄酒、酵母抽提物、甘草、荜拔、香茅草、多香果、白芷、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、土豆、酱腌菜（辣椒）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、陈皮、干贝、虾米、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、海带、干紫菜、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加食品用香精、阿斯巴甜、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬黄、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、焦糖色、萝卜红、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子蓝、栀子黄、红曲红、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、吐温 80、吐温 60、维生素 E、日落黄、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、蔗糖脂肪酸酯中的几种，经预处理、配制、加工、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

产品按照食用方式不同分为：即食液体复合调味料、非即食液体复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.2 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 豆豉、发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 盐渍辣椒、酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 料酒、调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19 辣椒、(大)葱、(生)姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶(又名香叶)、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香、荜拔、香茅草、多香果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、土豆应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.26 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.28 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖浆、葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.32 甘草、白芷、菊花、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.33 干贝、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 干紫菜、海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.35 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.50 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.52 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.53 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.54 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.57D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.61L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.62 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.63 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.64 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.68 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.69 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.70 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.71 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.72 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.73 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.74 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.75 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.76 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.77 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.78 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.79 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.80 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.82 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.83 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.84 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.85 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.86 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.87 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.88 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.89 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.90 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.91 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.92 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.93 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.94 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.95 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.96 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.97 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.98 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.99 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.100 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 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	从样品中取出一份，倒入洁净的烧杯内，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
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
^b 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
^c 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^c 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^c 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^c 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 脱氢乙酸, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 双乙酸钠, g/kg	≤ 10	GB 5009.277
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅限于添加食用盐的产品检验。</p> <p>b仅限添加水解植物蛋白的产品检验。</p> <p>c 仅限添加该食品添加剂的产品检验。。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、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。</p>		

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	10 ²	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	10 ²	10 ³	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（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）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、酿造酱油、酿造食醋、香辛料水煮液【以辣椒、（大）葱、（生）姜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（又名香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、八角、丁香中的一种或几种为原料，经生活饮用水煮、过滤】、食用酒精、蚝油、调味料酒中的一种或几种为主要原料，添加酿造酱油、食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、水解植物蛋白、白砂糖、味精、鸡精、酿造食醋、菇精调味料、小麦粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、料酒、食用酒精、黄酒、葡萄酒、酵母抽提物、甘草、荜拔、香茅草、多香果、白芷、南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、土豆、酱腌菜（辣椒）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、陈皮、干贝、虾米、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、海带、干紫菜、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加食品用香精、阿斯巴甜、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、黄原胶、瓜尔胶、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬黄、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、焦糖色、萝卜红、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子蓝、栀子黄、红曲红、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、吐温 80、吐温 60、维生素 E、日落黄、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、蔗糖脂肪酸酯中的几种，经预处理、配制、加工、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

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。

南阳佳味无限食品有限责任公司