



412753S-2023



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0001S-2023

液体调味料

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马领。

本标准自发布实施之日起替代：Q/MFS 0001S-2022。

H N
Q B

液体调味料

1 范围

本标准规定了液体调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）【牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨、鹿肉（养殖梅花鹿）、鹿鞭（养殖梅花鹿）、鸡肉中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入生活饮用水，添加食用盐、南瓜、小米、人参（人工种植 5 年及以下）、枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料或香辛料粉（干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂、山梨酸钾（仅适用于液态复合调味料）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠中的几种，经炖煮或卤制、过滤、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的非即食液体调味料，其中液态复合调味料含两种或两种以上调味料。

根据原辅料及工艺流程不同产品可分为：

液体调味料：羊骨汤、牛肉汤、鸡肉汤；

液态复合调味料：牛鞭汤、鹿鞭汤、老母鸡汤、牛骨汤、复合风味肉汤、复合风味骨汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.7 枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.8 浓缩鸡汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 鹿肉（养殖梅花鹿）、鹿鞭（养殖梅花鹿）应符合卫监督函〔2012〕8号的规定。

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	液体	取适量样品置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1（液态复合调味料）	GB 5009.11
	≤ 0.5（液体调味料）	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加山楂的产品检验； b仅适用于添加山梨酸钾的液态复合调味料检验。		

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

生产加工过程中的卫生要求 应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；

新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）【牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨、鹿肉（养殖梅花鹿）、鹿鞭（养殖梅花鹿）、鸡肉中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入生活饮用水，添加食用盐、南瓜、小米、人参（人工种植 5 年及以下）、枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料或香辛料粉（干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂、山梨酸钾（仅适用于液态复合调味料）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠中的几种，经炖煮或卤制、过滤、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的非即食液体调味料，其中液态复合调味料含两种或两种以上调味料。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》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。

蒙品优材（方城）食品有限公司