



410376S-2024



许昌金沱手食品有限公司企业标准

Q/XJS 0004S-2024

# 液态复合调味料

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

许昌金沱手食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌金沱手食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国正。

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、酿造酱油、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、蚝油、米酒、黄酒、料酒中一种或几种为原料，加入番茄酱、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、海鲜汁、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、水解植物（大豆）蛋白、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、羟丙基淀粉、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类或非即食液态复合调味料。

根据原辅料及食用方式不同可分为：即食类液态复合调味料，非即食类液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.6 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.15白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.18芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19海鲜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.255'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.30羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.31羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.36柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.39 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.48DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52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	检 验 方 法
性 状	液体	取样品适量，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
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	

## 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
氨基酸态氮（以氮计） <sup>a</sup> , g/100mL	≥ 0.01	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） <sup>b</sup> , g/100mL	≥ 2.5	GB/T 5009.41 或 GB 12456
食用盐（以 NaCl 计）, %	≤ 22	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
苯甲酸钠 <sup>c</sup> （以苯甲酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> （以环己基氨基磺酸计）, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度 <sup>e</sup> , %vol		1-10	GB 5009.225
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p><sup>a</sup>仅适用于以酱油、蒸鱼豉油为主料的产品；</p> <p><sup>b</sup>仅适用于以食醋为主料的产品；</p> <p><sup>c</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p><sup>d</sup>仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白的产品。</p> <p><sup>e</sup>仅适用于以食用酒精、米酒、黄酒、料酒为主料的产品。</p> <p>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。</p>			

## 2.5 微生物限量

即食类产品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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅限有此指标项的产品）、总酸（仅限有此指标项的产品）。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、酿造酱油、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、蚝油、米酒、黄酒、料酒中一种或几种为原料，加入番茄酱、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、海鲜汁、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、水解植物（大豆）蛋白、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、羟丙基淀粉、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬黄、日落黄、赤藓红、β-胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类或非即食液态复合调味料。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》制定本企业标准，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。

许昌金沱手食品有限公司