



410403S-2024



叶县京江酱菜加工厂企业标准

Q/YJJ 0001S-2024

液态复合调味汁

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

叶县京江酱菜加工厂 发布

前 言

本标准由叶县京江酱菜加工厂提出并起草。

本标准起草人：董风玲、曾宪克、张占远、苗帅军。

本标准替代 Q/YJJ 0001S-2020。

H N

Q B

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酱油、蒸鱼豉油、酵母抽提物、食醋、食用酒精、黄酒、蚝油中的多种为原料，加入或不加入味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、葱、姜、蒜、高良姜、草果、砂仁中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤、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即食或非即食液态复合调味汁。

根据原辅料不同可分为不同产品：复合风味调味汁、红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、醋味调味汁、酸味调味汁、蚝油调味汁、料酒调味汁、黄酒调味汁。

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 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.4 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合GB 2758 和GB/T 13662的规定。
- 2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.13 香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合GB 1886.10或GB 1886.85的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.21日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.22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1份，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） ^a ，g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） ^b ，g/100mL	≥ 2.5	GB/T 5009.41 或 GB 12456
酒精度（20℃） ^c ，%vol	2~15	GB 5009.225
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 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^d （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄 ^d ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^d ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>^a仅适用于红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁；</p> <p>^b仅适用于醋味调味汁；^c仅适用于料酒调味汁、黄酒调味汁；</p> <p>^d仅适用于添加该食品添加剂的产品。</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>		

2.4 微生物限量

即食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 ^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, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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: 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

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(仅适用于红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、蚝油调味汁)、总酸(仅适用于醋味调味汁)、酒精度(仅适用于料酒调味汁、黄酒调味汁)、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)。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（经过滤、反渗透）、酱油、蒸鱼豉油、酵母抽提物、食醋、食用酒精、黄酒、蚝油中的多种为原料，加入或不加入味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、葱、姜、蒜、高良姜、草果、砂仁中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤、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即食或非即食液态复合调味汁。

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。

叶县京江酱菜加工厂