



410679S-2024



新乡市甲森调味品有限公司企业标准

Q/XJT 0001S-2024

# 液体复合调味料

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

新乡市甲森调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市甲森调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵文军。

本标准代替Q/XJT 0001S-2020。

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、食用盐、味精、酸水解大豆蛋白调味液、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、大豆油、芝麻香油、鸡粉调味料、葱粉、姜粉、蒜粉、草菇粉、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、花椒粉）、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、红曲红、食用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色、柠檬黄、日落黄、黄原胶、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经混合调配、灭菌（或不灭菌）、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液体复合调味料。

根据食用方式的不同，产品分类为：即食产品和非即食产品。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 草菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.9 葱粉、蒜粉、花椒粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.11 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.16 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.21 焦糖色应符合的 GB 1886.64 规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合的 GB 1886.224 规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	从混合均匀的样品中取出一瓶，将内容物倒入烧杯中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味，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/100mL	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.80	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.11
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.50	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验。

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。

## 2.4 微生物限量

即食液体复合调味料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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样方案及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

## 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 其他要求

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。

## 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（适用于即食液体复合调味料）、大肠菌群（适用于即食液体复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

液体复合调味料是以生活饮用水、食用盐、味精、酸水解大豆蛋白调味液、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、大豆油、芝麻香油、鸡粉调味料、葱粉、姜粉、蒜粉、草菇粉、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、花椒粉）、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、红曲红、食用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色、柠檬黄、日落黄、黄原胶、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经混合调配、灭菌（或不灭菌）、冷却、灌装、包装加工而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》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。

新乡市甲森调味品有限公司