



410895S-2024



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0005S-2024

液态复合调味料

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚二超。

本标准替代 Q/XCS 0005S-2023。

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、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、葱油、蒜油、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、红曲红、红曲黄色素、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

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 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 葱油、蒜油、辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

- 2.1.12白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13黄酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19葱酥、大蒜酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.20味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24小米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.285'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.295'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.305'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.40DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.42柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.45黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.47海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.48羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.52环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57食用香精应符合 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	从样品适量，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
磷酸盐（以P ₀₄ ³⁻ 计） ^a , g/kg	≤	20	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
无机砷（以As计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg （仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品）	≤	0.4	GB 5009.191
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加该添加剂的产品。 同一功能食品添加剂（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。			

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（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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	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
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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、食用盐、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、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、葱油、蒜油、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、红曲红、红曲黄色素、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

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》标准要求制订本企业标准，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。

许昌市超艳食品有限公司