



410914 S-2024



太康县加美加调味品有限公司企业标准

Q/TJT 0001S-2024

液态复合调味料

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

太康县加美加调味品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由太康县加美加调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：皮富有。

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、酿造食醋、酵母抽提物、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、白砂糖、绵白糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、味精、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱、蒜、洋葱、欧芹、芫荽籽、迷迭香、芥末中的一种或几种】、番茄调味酱、葱汁、蒜汁、姜汁、柠檬汁、番茄汁、香菇汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、菜籽油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、芝麻、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、苹果醋、蚝油、鱼露、蚝汁中的几种为主要原料，辅以或不辅以辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油、葱油、姜油、蒜油、生抽、白醋中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、乙基麦芽酚、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、辣椒红、焦糖色、红曲红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、赤藓红、日落黄、柠檬黄、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或加热搅拌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据所用原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 白砂糖、绵白糖、冰糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.17 葱汁、蒜汁、姜汁、柠檬汁、番茄汁、香菇汁应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、苹果醋应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.24 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油、葱油、姜油、蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 生抽、白醋应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.39D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.44八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.45黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.46辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.47洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.51天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.53赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.54日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.56阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.61山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	液态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	允许有原料物质沉淀，无肉眼可见外来杂质	水漱口，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
-----	---------------------	-------------------------------

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 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

c 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果醋的产品；

d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类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				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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。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、酿造食醋、酵母抽提物、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、白砂糖、绵白糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、味精、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱、蒜、洋葱、欧芹、芫荽籽、迷迭香、芥末中的一种或几种】、番茄调味酱、葱汁、蒜汁、姜汁、柠檬汁、番茄汁、香菇汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、菜籽油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、芝麻、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、苹果醋、蚝油、鱼露、蚝汁中的几种为主要原料，辅以或不辅以辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油、葱油、姜油、蒜油、生抽、白醋中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、乙基麦芽酚、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、辣椒红、焦糖色、红曲红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、赤藓红、日落黄、柠檬黄、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或加热搅拌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县加美加调味品有限公司