

Q/ZMW 0001S-2024



河南甄美味生物科技有限公司企业标准

Q/ZMW 0001S-2024

液态复合调味料

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南甄美味生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南甄美味生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯硕志。

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、检验规则的要求。

本标准适用于以畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)骨素、猪骨清汤中一种或多种为主要原料,辅以猪骨汤粉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)脂、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)肉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)副产品(大肠、皮)、可食用鱼、可食用虾中的一种或多种、添加或不添加食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、小红葱中的一种或多种)、芝麻、番茄酱、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食用香料(d-木糖)、食用玉米淀粉、麦芽糊精、生活饮用水、酿造酱油、食醋、蚝油、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、果葡糖浆、米酒、料酒、酸水解植物蛋白调味液、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、明胶、琼脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、维生素E(抗氧化剂)、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、水产调味品(鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉中的一种或多种)、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、复合食用调味油、食品用香精、乳化剂(单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂中的一种或多种),经加热、过滤、乳化、调配或不调配、灭菌灌装而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方法不同可,分为即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2.1 原辅料要求

2.1.1 畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)脂应符合 GB 10146 或 Q/LJL0014S 的规定。

2.1.2 畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.3 猪骨汤粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)肉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)副产品(大肠、皮)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 可食用鱼、可食用虾应清洁、无病害、无污染,符合 GB 2733 的规定。

2.1.6 食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、小红葱)应新鲜、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白芷、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.37 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.46 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.58 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.59 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.60 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.61 水产调味品（鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.62 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.68 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.69 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 甜面酱应符合 GB2718 和 SB/T10296 的规定。
- 2.1.74 黄豆酱也能够符合 GB2718 和 GB/T24399 的规定。
- 2.1.75 果胶应符合 GB25533 和 QB2484 的规定。
- 2.1.76 明胶应符合 GB6783 和 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.77 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.78 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。
- 2.1.79 复合食用调味油、猪骨清汤应符合 GB 31644 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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
水分，%	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^a 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注2：a仅适用于添加该种添加剂的产品； 注3：b不适用于含发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（食醋、番茄酱、泡椒、泡姜等）的产品。 注5：c仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。 注6：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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌,CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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，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、水分、食用盐、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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)骨素、猪骨清汤中一种或多种为主要原料,辅以猪骨汤粉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)脂、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)肉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)副产品(大肠、皮)、可食用鱼、可食用虾中的一种或多种、添加或不添加食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、小红葱中的一种或多种)、芝麻、番茄酱、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食用香料(d-木糖)、食用玉米淀粉、麦芽糊精、生活饮用水、酿造酱油、食醋、蚝油、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、果葡糖浆、米酒、料酒、酸水解植物蛋白调味液、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、明胶、琼脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、维生素E(抗氧化剂)、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、水产调味品(鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉中的一种或多种)、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、复合食用调味油、食品用香精、乳化剂(单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂中的一种或多种),经加热、过滤、乳化、调配或不调配、灭菌灌装而成的包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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南甄美味生物科技有限公司