



410855S-2024



新乡市神农三易食品有限公司企业标准

Q/XSS 0002S-2024

液态复合调味料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

新乡市神农三易食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市神农三易食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：张家磊。

HN

QB

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、食醋【糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、重瓣红玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）中的一种或几种】、黄酒、食用酒精、蚝汁、白砂糖、食用盐、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、香辛料或料粉【辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜、辣椒、葱、姜、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种】、浓缩果汁（柠檬汁、苹果汁、桔子汁、西柚汁、蜜桃汁、红枣汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、菠萝汁、哈密瓜汁、雪梨汁、山楂汁、酸梅汁、橙汁、黑加仑汁、荔枝汁、沙棘汁、石榴汁、樱桃汁、草莓汁、桑椹汁、香蕉汁、猕猴桃汁、百香果汁、椰子汁中的一种或几种）、果酱（草莓酱、蓝莓酱、梨酱、菠萝酱、苹果酱、树莓酱中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加白芷、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、黄精、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、桂皮、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玫瑰茄、党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、冰乙酸、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、熬制、过滤或不过滤、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食的液态复合调味料。

根据配方不同，产品可分为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料。

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 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB/T 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.24 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.25 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 白芷、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、黄精、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、桂皮、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.29 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.35 党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。

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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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
总酸（以乙酸计），g/100mL（仅限酸性液态复合调味料）	≥	GB 12456
酒精度（20℃），%vol（仅限料酒调味汁）	2~10	GB 5009.225
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20 GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	0.4 GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20 GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；

c 仅适用于添加苹果汁、山楂汁、苹果酱的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中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/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

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸（仅限酸性液态复合调味料）、酒精度（仅限料酒调味汁）、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（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、食醋【糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、重瓣红玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）中的一种或几种】、黄酒、食用酒精、蚝汁、白砂糖、食用盐、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、香辛料或料粉【辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜、辣椒、葱、姜、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种】、浓缩果汁（柠檬汁、苹果汁、桔子汁、西柚汁、蜜桃汁、红枣汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、菠萝汁、哈密瓜汁、雪梨汁、山楂汁、酸梅汁、橙汁、黑加仑汁、荔枝汁、沙棘汁、石榴汁、樱桃汁、草莓汁、桑椹汁、香蕉汁、猕猴桃汁、百香果汁、椰子汁中的一种或几种）、果酱（草莓酱、蓝莓酱、梨酱、菠萝酱、苹果酱、树莓酱中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加白芷、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、黄精、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、桂皮、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玫瑰茄、党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、冰乙酸、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合搅拌、熬制、过滤或不过滤、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食的液态复合调味料。

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，作为组织生产、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。

新乡市神农三易食品有限公司