



411346S-2024



新郑市秦芝香调料加工厂企业标准

Q/XZQ 0001S-2024

# 液态复合调味料

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

新郑市秦芝香调料加工厂 发布

## 前 言

本标准由新郑市秦芝香调料加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨福利。

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、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种为主要原料，加入黄豆酱、番茄酱、沙拉酱、豆瓣酱、姜（清洗、榨汁）、大蒜（清洗、榨汁）、葱（清洗、榨汁）、白砂糖、辣椒油、食用酒精、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、香辛料（蒜粉、葱粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉中的一种或几种）、花生、芝麻、食用盐、冰糖、味精、鸡精调味料、大豆膳食纤维中的一种或几种，加入或不加入酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提物、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、果蔬味香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、酸味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据添加原辅料的不同产品可分为：酸味调味汁、调味酱汁、红烧酱汁、果蔬味酱汁、肉味调味汁、香辛料味调味汁、鲜味汁、凉拌汁、沙拉调味汁、蚝味调味汁、酒味调味汁。

## 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 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.3 大蒜、葱、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 香辛料（蒜粉、葱粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.20 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.41 食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提取、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、果蔬味香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、醋味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.44 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 冰糖应符合 GB/T 35883 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	取适量被测样品，置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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 <sup>b</sup> (以乙酸计)/(g/100mL)	≥ 0.1	GB 12456
酒精度 <sup>c</sup> (20℃)/(°vol)	0.1~10	GB 5009.225
食用盐 <sup>d</sup> (以 NaCl 计)/(g/100mL)	≤ 20.0	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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> (以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
<p>注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>注 3: b 指标仅限于酸味调味汁的检验。</p> <p>注 4: c 指标仅限于葱姜料酒、料酒调味汁的检验。</p> <p>注 5: d 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。</p> <p>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。</p>			

## 2.4 微生物限量

水产调味品、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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
<p>注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于水产调味品。</p>					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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（仅限水产调味品、即食类产品）、大肠菌群（仅限水产调味品、即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种为主要原料，加入黄豆酱、番茄酱、沙拉酱、豆瓣酱、姜（清洗、榨汁）、大蒜（清洗、榨汁）、葱（清洗、榨汁）、白砂糖、辣椒油、食用酒精、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、香辛料（蒜粉、葱粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉中的一种或几种）、花生、芝麻、食用盐、冰糖、味精、鸡精调味料、大豆膳食纤维中的一种或几种，加入或不加入酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子蓝、赤藓红、 $\beta$ -胡萝卜素、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、猪肉抽提物、肉味香精、番茄味香精、香辛料味香精、果蔬味香精、无味乳化香精、橙味香精、酱油香精、蚝油味香精、酒味香精、鸡肉味香精、酸味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有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，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。