



411089S-2024



许昌市建安区新海锋调味品厂企业标准

Q/XHT 0003S-2024

液态复合调味料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

许昌市建安区新海锋调味品厂 发布

前 言

本标准由许昌市建安区新海锋调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：温海锋。

本标准替代 Q/XHT 0003S-2018。

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、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、蚝油、米酒、黄酒、料酒、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油、核桃油中的一种或几种）中一种或几种为原料，加入鱼露、番茄酱、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、芝麻、花生酱、芝麻酱、海鲜汁、鸡精调味料、水解植物（大豆）蛋白、液态复合调味料（辣鲜露、美极味汁、桂花唛汁中的一种或几种）、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、羟丙基淀粉、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、赤藓红、 β -胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工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

3.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.6 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.14味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.20芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21海鲜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.285'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.38天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.44辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.47山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.50柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55食品用香精应符合 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	取样品适量，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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	
氨基酸态氮（以氮计） ^a , g/100mL	≥	0.01	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） ^b , g/100mL	≥	2.5	GB/T 5009.41 或 GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	22	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg	≤	3.0	GB 5009.263

柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^c , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度 ^e , %vol		1-10	GB 5009.225
酸价 ^f (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^f (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<p>^a仅适用于以酱油、蒸鱼豉油为主料的产品；</p> <p>^b仅适用于以食醋为主料的产品；</p> <p>^c仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>^d仅适用于添加水解植物(大豆)蛋白的产品；</p> <p>^e仅适用于以食用酒精、米酒、黄酒、料酒为主料的产品；</p> <p>^f仅适用于以油脂为主料产品，其中使用发酵型配料(如：豆酱、面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的，酸价不适用；</p> <p>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> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.4 微生物限量

即食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

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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760（2024 年版）的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅限有此指标项的产品）、总酸（仅限有此指标项的产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、蚝油、米酒、黄酒、料酒、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、椰子油、橄榄油、核桃油中的一种或几种）中一种或几种为原料，加入鱼露、番茄酱、酸水解大豆蛋白调味液、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、芝麻、花生酱、芝麻酱、海鲜汁、鸡精调味料、水解植物（大豆）蛋白、液态复合调味料（辣鲜露、美极味汁、桂花唛汁中的一种或几种）、生姜油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、羟丙基淀粉、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、赤藓红、 β -胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、食品用香精中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工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》制定本企业标准，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。

许昌市建安区新海锋调味品厂