



411609S-2024



商丘市沐雅食品有限公司企业标准

Q/SMS 0002S-2024

# 液态复合调味料

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

商丘市沐雅食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市沐雅食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市沐雅食品有限公司。

本标准主要起草人：黄雨露、邢文祥。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、酵母抽提物、番茄酱、食用盐、香辛料粉（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒中的一种或几种）、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂中的几种为原料，加入生活饮用水，添加冰糖雪梨饮料、苹果醋饮料、黄豆酱、豆瓣酱、辣椒酱、调味料酒、蚝油、鱼露、牛肉粉调味料、原汤鸡汁调味料、奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、虾酱、麦芽糊精、玉米淀粉、饼干粉、大豆组织蛋白、果葡糖浆、大豆、芝麻、花生碎、紫苏籽粉中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、乳酸、抗坏血酸钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中一种或几种，经预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料和食用方式不同，可以分为：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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒）应符合 GB/T 15691 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21988 的规定。
- 2.1.9 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.10 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。

- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 大葱、大蒜、生姜应干净清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 山楂、乌梅应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.27 冰糖雪梨饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 苹果醋饮料应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.29 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.30 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.31 原汤鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 饼干粉应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.34 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.35 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.36 大豆、芝麻、花生碎、紫苏籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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	液态或有少量颗粒物	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注 1：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。

注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 3：c 仅适用于添加山楂、苹果醋饮料的产品检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	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：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>b</sup> 不适用于使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱）且无杀菌工艺的产品

## 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

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【仅限即食类产品,使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱)且无杀菌工艺的产品除外】、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

液态复合调味料是以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、酵母抽提物、番茄酱、食用盐、香辛料粉（八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒中的一种或几种）、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂中的几种为原料，加入生活饮用水，添加冰糖雪梨饮料、苹果醋饮料、黄豆酱、豆瓣酱、辣椒酱、调味料酒、蚝油、鱼露、牛肉粉调味料、原汤鸡汁调味料、奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、虾酱、麦芽糊精、玉米淀粉、饼干粉、大豆组织蛋白、果葡糖浆、大豆、芝麻、花生碎、紫苏籽粉中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、乳酸、抗坏血酸钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中一种或几种，经预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的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，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。

商丘市沐雅食品有限公司

QB