



411396S-2024



商丘五匠仕食品科技有限公司企业标准

Q/SWS 0001S-2024

# 液态复合调味料

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

商丘五匠仕食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘五匠仕食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘五匠仕食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘景霞。

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、豆腐乳、韭菜花酱、生活饮用水中的一种或几种为原料，添加食用盐、蚝油、甜面酱、白砂糖、味精、鸡粉调味料、芝麻油（香油）、大豆油、米酒、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色中的一种或多种，经配料、混合搅拌、熬制、包装而制成的含两种或两种以上调味料的复合液体调味料（含即食和非即食）。

根据原料及食用方式分为：即食类产品和非即食类产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.4 韭菜花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 芝麻油（香油）、大豆油应符合 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 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 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，允许有沉淀、分层	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
检测无机砷时可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		

## 2.4 微生物限量

即食液体复合调味料的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/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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 不适用于以发酵制品[甜面酱、腐乳、韭菜花酱、酿造酱油]为原料的产品。					

## 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）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、豆腐乳、韭菜花酱、生活饮用水中的一种或几种为原料，添加食用盐、蚝油、甜面酱、白砂糖、味精、鸡粉调味料、芝麻油（香油）、大豆油、米酒、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色中的一种或多种，经配料、混合搅拌、熬制、包装而制成的含两种或两种以上调味料的复合液体调味料（含即食和非即食）。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。

H N

商丘五匠仕食品科技有限公司

Q B