



410126S-2025



南阳市建裕食品有限公司企业标准

Q/NJS 0001S-2025

# 液态复合调味料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

南阳市建裕食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市建裕食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市建裕食品有限公司。

本标准主要起草人：周延。

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。

本标准适用于以小茴香、花椒、八角、辣椒中的一种或几种为原料，经筛选、色选，加入生活饮用水，经蒸煮、过滤、沉淀、双效浓缩、再加入食用植物油（大豆油）、食用盐、味精，加热搅拌、包装、冷却静置、装箱等工艺制成的含两种或两种以上调味品的即食类液态复合调味料。

根据原料不同可分为：小茴香液态复合调味料、花椒液态复合调味料、八角液态复合调味料、辣椒液态复合调味料、香辛料复合液态复合调味料

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 小茴香、花椒、八角、辣椒应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749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	取适量样品置于洁净的烧杯或玻璃器皿中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤ 26	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计)，mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 1 : a 仅适用于含油量≥10%的产品。			
注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

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/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 平板计数法
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 和 GB 4789.22 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 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

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、食用盐、酸价【仅适用于含油量≥10%的产品】、过氧化值(仅适用于含油量≥10%的产品)、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

液态复合调味料是以小茴香、花椒、八角、辣椒中的一种或几种为原料，经筛选、色选，加入生活饮用水，经蒸煮、过滤、沉淀、双效浓缩、再加入食用植物油（大豆油）、食用盐、味精，加热搅拌、包装、冷却静置、装箱等工艺制成的含两种或两种以上调味品的即食类液态复合调味料。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。

南阳市建裕食品有限公司

H N

Q B