



410730S-2025



博爱县琚超楠食品厂（个体工商户）企业标准

Q/BQS 0001S-2025

调味汁（液态复合调味料）

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

博爱县琚超楠食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由博爱县琚超楠食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：琚建、程萍薇。

H N

Q B

调味汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味汁（液态复合调味料）的要求、分类、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、酿造食醋（糯米醋、米醋、大红浙醋、白醋、陈醋、红薯醋、苹果醋、香醋、小米香醋、甜醋中的一种）、食用酒精、黄酒、浓缩苹果汁、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、蚝汁、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、果葡糖浆、葡萄糖中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、酸水解大豆蛋白调味液、琥珀酸二钠、冰乙酸、柠檬酸、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、环己氨基磺酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、草菇香精中的一种或几种）中的几种，经调配、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调味汁（液态复合调味料）。

根据添加原料的不同可以分为：调味汁（液态复合调味料）、生抽调味汁（液态复合调味料）、味极鲜调味汁（液态复合调味料）、蚝油调味汁（液态复合调味料）、白醋调味汁（液态复合调味料）、老陈醋调味汁（液态复合调味料）、米醋调味汁（液态复合调味料）、甜醋调味汁（液态复合调味料）、香醋调味汁（液态复合调味料）、酸性调味汁（液态复合调味料）、蒸鱼豉油调味汁（液态复合调味料）、料酒调味汁（液态复合调味料）、黄酒调味汁（液态复合调味料）、红烧酱汁调味汁（液态复合调味料）、草菇老抽调味汁（液态复合调味料）、红烧调味汁（液态复合调味料）、卤汁调味汁（液态复合调味料）、烧烤调味汁（液态复合调味料）、糖醋调味汁（液态复合调味料）。

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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 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 黄酒应符合 GB /T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.17 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 食用香精应符合 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	液态	从样品中取出1瓶,将本品倒入一烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 ^a (以氮计), g/100mL	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^b , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^e (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用添加酱油的产品检验; b 仅适用添加该食品添加剂产品的检验; c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验; d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液产品检验; e 仅适用于添加水产品蚝汁的产品检验。 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 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 ^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	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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 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、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋(糯米醋、米醋、大红浙醋、白醋、陈醋、红薯醋、苹果醋、香醋、小米香醋、甜醋中的一种)、食用酒精、黄酒、浓缩苹果汁、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、蚝汁、香辛料粉(黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种)、谷氨酸钠(味精)、果葡糖浆、葡萄糖中的几种为主要原料,添加或不添加小麦粉、酸水解大豆蛋白调味液、琥珀酸二钠、冰乙酸、柠檬酸、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、环己基氨基磺酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精(豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、草菇香精中的一种或几种)中的几种,经调配、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调味汁(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,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县据超楠食品厂(个体工商户)

QB