



410921S-2025

永城市大掌柜酿造食品有限公司企业标准

Q/DZG 0001S-2025

液体复合调味料

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

永城市大掌柜酿造食品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市大掌柜酿造食品有限公司提出。

本标准起草单位：永城市大掌柜酿造食品有限公司。

本标准主要起草人：陈香、王涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/DZG 0001S-2025（备案号 410685S-2025）。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酱油、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、黄酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、果葡糖浆、浓缩苹果汁中的一种或几种为原料，加入或不加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、葱、姜、蒜、高良姜、草果、砂仁、桂皮中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味汁。

根据原辅料不同不可分为同产品：红烧酱汁调味料、生抽调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、醋味调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁、风味调味汁、复合调味汁。

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 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.8 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.185,-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.195'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.205'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 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/L	≥	0.02	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） ^b , g/100mL	≥	2.5	GB 12456
酒精度（20℃） ^c , %vol		2-10	GB 5009.225
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	≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d , g/kg	≤	10	GB 5009.277
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^d , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d （又名蔗糖素）, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^d , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^d , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^e , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^f , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；</p> <p>^a仅适用于以酱油为主料产品；</p> <p>^b仅适用于醋味调味汁；^c仅适用于料酒调味汁；</p> <p>^d仅适用于添加该添加剂的产品。</p> <p>^e仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；</p> <p>^f仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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>			

2.4 微生物限量

微生物（仅适用于即食类产品）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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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 样品的采集及处理按GB4789. 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

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、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于以酱油为主料产品）、总酸（仅适用于醋味调味汁）、酒精度（仅用于料酒调味汁）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酱油、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、黄酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、果葡糖浆、浓缩苹果汁中的一种或几种为原料，加入或不加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、葱、姜、蒜、高良姜、草果、砂仁、桂皮中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味汁。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。

永城市大掌柜酿造食品有限公司

QB