



412993S-2017



商丘市水禾源食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2017

液态调味料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

商丘市水禾源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市水禾源食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市水禾源食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

H N

Q B

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水为原料，添加酿造酱油、酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、辣椒、蒜粉、姜粉）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯为辅料中的部分或全部，经配料、混合、搅拌、蒸煮、灌装、包装、封口工艺加工制成的液态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 蒜粉应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.20 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	液体	随机抽取 50g 产品置于洁净的盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的颜色	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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, g/100g	≥	0.02	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	20.0	GB 5009.44
总酸, g/kg	≤	5.0	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) ^a , mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) (仅限添加该食品添加剂的产品), g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) (仅限添加该食品添加剂的产品), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: a) 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
b) 防腐剂在混合使用时, 各自用量占其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 (CFU/ml)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10, 000	100, 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/mL	1.5 MPN/mL	GB 4789.3MPN 计数法

霉菌	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母	5	2	100	1000	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10,000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量、氨基酸态氮、食用盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。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为原料，添加酿造酱油、酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、辣椒、蒜粉、姜粉）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯为辅料中的部分或全部，经配料、混合、搅拌、蒸煮、灌装、包装、封口工艺加工制成的液态调味料。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

商丘市水禾源食品有限公司