



411669S-2017



郑州味得佳食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2017

液态调味料

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

郑州味得佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州味得佳食品有限公司提出并起草。

标准主要起草人：翟大龙。

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、白砂糖、食用盐、味精、食用酒精、大豆油、辣椒粉、香辛料粉（大茴香、小茴香、香叶、陈皮）、蚝汁、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、鸡肉香精、苹果醋香精、酱油香精、蒜味香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种或多种为原料，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的液态调味料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉（大茴香、小茴香、香叶、陈皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.17 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 鸡肉香精、苹果醋香精、酱油香精、蒜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 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	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	鸡汁调味料、料酒味调味料	≤ 1.0	GB 5009.28
	辣鲜露调味料、蚝油味调味料、蒸鱼豉油调味料、味极鲜调味料、捞拌汁调味料	≤ 0.5	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	凉拌汁调味料、红烧酱汁调味料	≤ 1.0	
	辣鲜露调味料、蚝油味调味料、蒸鱼豉油调味料、味极鲜调味料、捞拌汁调味料	≤ 0.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	鸡汁调味料、红烧酱汁调味料	≤ 1.2	GB 5009.263
日落黄（以日落黄计），g/kg	红烧酱汁调味料	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	红烧酱汁调味料	≤ 0.075	GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/kg	鸡汁调味料	≤ 1.0	GB 5009.83
酒精度（20°C），%vol	料酒味调味料	≥ 1.0	GB 5009.225

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 同一功能的着色剂和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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注： 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

液态调味料是以生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、食用酒精、大豆油、辣椒粉、香辛料粉（大茴香、小茴香、香叶、陈皮）、蚝汁、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、鸡肉香精、苹果醋香精、酱油香精、蒜味香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种或多种为原料，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的。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DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

郑州味得佳食品有限公司

2017年05月26日

QB