



413113S-2018



上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司企业标准

Q/SDSL 0003S-2018

---

# 料酒调味料

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

---

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司提出并起草。

本标准起草人：杜少校。

H N

Q B

# 料酒调味料

## 1 范围

本标准规定了料酒调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生产用水、食用酒精、黄酒（添加或不添加）、食用盐、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、甘草水煮抽提液（由甘草经水煮提取，添加或不添加）、白砂糖（添加或不添加）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、冰乙酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、食用香精（料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精）为原料，经配料、添加液态复合调味料（花椒、八角茴香、生姜、肉蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、辣椒、丁香、桂皮、白芷、孜然、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液、酱油、调味料酒、黄酒、玉米淀粉、山梨酸钾）、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的非即食料酒调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 液态复合调味料应符合 Q/SDSL 0001S，附录 A 的规定。
- 2.1.8 冰乙酸应符合 GB1886.10 的规定。
- 2.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 食用香精（料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 葱姜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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
	葱姜料酒调味料	红烧料酒调味料	五香料酒调味料	黄酒调味料	
色泽	淡黄色	棕黄色	浅黄色	浅黄色	取 100g 左右的被测样品置于洁净透明容器中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	液体				
气、滋味	具有本品特有的气、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
酸价（以脂肪计），(KOH)mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
酒精度（20℃）%（Vol）	1~20	GB 5009.225
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氯化物（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 10	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
带*严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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	采样方法及限量 a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB12696 的规定。

### 2.7 其它要求

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；真菌毒素限量应符合GB 2761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、酒精度、酸价、过氧化值、3-氯-1,2-丙二醇、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B



上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司企业标准

Q/SDSL 0001S-2018

---

# 液态复合调味料

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

---

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司 发布

## 编制说明

液态复合调味料以花椒、八角茴香、生姜、肉蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、辣椒、丁香、桂皮、白芷、孜然中的几种为原料，经配料、混合、蒸煮、过滤，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液、酱油、调味料酒、黄酒、玉米淀粉、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、均质、澄清、灭菌、灌装、包装而制成的液态复合调味料。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 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。

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

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司

表 3 微生物指标

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

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的要求；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、食用盐、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

2.1.20 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.22 生姜应符合 GB/T 30383 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
性状		液体
色泽	复合调味汁	浅褐色
	麻辣调味汁	褐色
	复合调味汁（鸡肉专用）	褐色
	复合调味汁（牛肉专用）	褐色
	复合调味汁（羊肉专用）	褐色
	复合调味汁（腥膻专用）	褐色
气味、滋味	复合调味汁	具有本品固有的气味、滋味，无异味
	麻辣调味汁	具有本品固有的气味、滋味，呈麻辣味、无异味
	复合调味汁（鸡肉专用）	具有本品固有的气味、滋味，咸香适口，无异味
	复合调味汁（牛肉专用）	具有本品固有的气味、滋味，咸香适口，无异味
	复合调味汁（羊肉专用）	具有本品固有的气味、滋味，咸香适口，无异味
	复合调味汁（腥膻专用）	具有本品固有的气味、滋味，咸香适口，无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料沉淀

从样品中取出50mL，倒入一洁净烧杯中，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。静置2min后，看烧杯底部有无杂质。

## 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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
食用盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：<sup>a</sup>仅适用于麻辣调味汁、复合调味汁（鸡肉专用）、复合调味汁（牛肉专用）、复合调味汁（羊肉专用）、复合调味汁（腥膻专用）；<sup>b</sup>仅适用于麻辣调味汁；<sup>c</sup>仅适用于麻辣调味汁；<sup>d</sup>仅适用于复合调味汁（鸡肉专用）、复合调味汁（牛肉专用）、复合调味汁（羊肉专用）、复合调味汁（腥膻专用）。\*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

## 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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、八角茴香、生姜、肉蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、辣椒、丁香、桂皮、白芷、孜然中的几种为原料，经配料、混合、蒸煮、过滤，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液、酱油、调味料酒、黄酒、玉米淀粉、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、均质、澄清、灭菌、灌装、包装而制成的液态复合调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

- 2.1.1 肉蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.16 5'-鸟苷酸二钠应符合 QB/T 2846 的规定。
- 2.1.17 5'-肌苷酸二钠应符合 QB/T 4261 的规定。
- 2.1.18 红油豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜庆邦、马秀云、杜少校、张盈盈、卢培远、朱卫涛。



## 编制说明

本标准适用于以生产用水、食用酒精、黄酒（添加或不添加）、食用盐、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、甘草水煮抽提液（由甘草经水煮提取，添加或不添加）、白砂糖（添加或不添加）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、冰乙酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、食用香精（料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精）为原料，经配料、添加液态复合调味料（花椒、八角茴香、生姜、肉蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、辣椒、丁香、桂皮、白芷、孜然、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液、酱油、调味料酒、黄酒、玉米淀粉、山梨酸钾）、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的非即食料酒调味料。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/T13662《黄酒》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了料酒调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司

QB