



413404S-2018



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0003S-2018

液态复合调味料

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立、彭希淡、戴敬举。

H N

Q B

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）中的几种为原料，加入大豆油、芝麻油、食用猪油、食用鸡油、食用鸭油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精）中的多种，经煮沸、过滤、冷却、包装加工而成的液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用猪油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精）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（或加热后为液态） | 取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的香气和滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5 | GB 5009.22 |

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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（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 | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 10000 | 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

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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，兽药残留应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料是以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）中的几种为原料，加入大豆油、芝麻油、食用猪油、食用鸡油、食用鸭油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精）中的多种，经煮沸、过滤、冷却、包装加工而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 DBS 41/001《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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司