



413494S-2018



舞阳县金福楼调味品厂企业标准

Q/WJT 0001S-2018

---

# 液体调味汁

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

---

舞阳县金福楼调味品厂 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由舞阳县金福楼调味品厂提出并起草。

本标准起草人：宋亚江。

H N

Q B

# 液体调味汁

## 1 范围

本标准规定了液体调味汁的分类、要求、检验方法、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（经过滤、反渗透）、酿造酱油、蒸鱼豉油、酵母抽提物、食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、酱油味香精中的多种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体调味汁。

## 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 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.3 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.13 酱油味香精应符合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	液体	取样品1份，置于无色透明烧杯中，室

色 泽	具有各产品应有的色泽	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。
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，鲜香，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），g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 22	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762

### 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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <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/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

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。

### 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

液体调味汁是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酿造酱油、蒸鱼豉油、酵母抽提物、食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、酱油味香精中的多种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的。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，参照相关标准的规定，编制本标准，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。

舞阳县金福楼调味品厂

H N

Q B