



413555S-2018



商丘市赢鑫调味品厂企业标准

Q/SYX 0002S-2018

液体调味汁

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

商丘市赢鑫调味品厂 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》的规则编写。

本标准由商丘市赢鑫调味品厂提出。

本标准起草单位：商丘市赢鑫调味品厂。

本标准主要起草人：邢盖。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用酒精、黄酒、味精（谷氨酸钠）、大豆色拉油、八角、白芷、干辣椒、食用盐、白砂糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、酿造酱油、酿造食醋、焦糖色、冰醋酸、鸡油、木薯淀粉、黄原胶、番茄酱中的几种为原料，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 分类

产品根据添加原料不同可分为以下几种：

2.1 料酒调味汁

以生活饮用水、食用酒精、黄酒、味精（谷氨酸钠）、八角、白芷、食用盐、焦糖色、苯甲酸钠为原料，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。

2.2 辣鲜露调味汁

以干辣椒、焦糖色、生活饮用水、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、苯甲酸钠、山梨酸钾为原料，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。

2.3 蒸鱼豉油调味汁

以酿造酱油、白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、苯甲酸钠、山梨酸钾为原料，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。

2.4 凉拌调味汁

以酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、白砂糖、焦糖色、大豆色拉油、苯甲酸钠、山梨酸钾、干辣椒为原料，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。

2.5 白醋调味汁

以生活饮用水、酿造食醋、冰醋酸为原料，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。

2.6 陈醋调味汁

以生活饮用水、酿造食醋、焦糖色、冰醋酸为原料，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。

2.7 鸡汁调味汁

以生活饮用水、食用盐、白砂糖、鸡油、木薯淀粉、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、味精（谷氨酸钠）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。

2.8 番茄沙司调味汁

以生活饮用水、番茄酱、白砂糖、食用盐、焦糖色、木薯淀粉、冰醋酸、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾为原料，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。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

3.1.3 木薯淀粉应符合 GB31637 的规定。

- 3.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 八角、干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.11 苯钾酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.15 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.16 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 3.1.17 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.18 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

3.2 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
	白醋调 味汁	陈醋调味 汁	辣鲜露调 味汁	凉拌调 味汁	蒸鱼豉 油调味 汁	鸡汁调 味汁	料酒调 味汁	番茄沙司 调味汁	
色 泽	微黄 色、清 亮透明	呈琥珀色， 均匀一致、 清亮透明	红褐色或 浅红褐 色、有光 泽	红褐色 或浅红 褐色、 有光泽	黄褐色	呈琥珀 色，均 匀一 致、清 亮透明	浅黄色 至红褐 色	红褐色或 浅红褐色、 有光泽	取出适量样品置于 白瓷盘内，在自然 光下观察其性状、 色泽、杂质；嗅其 气味、用温开水漱 口品尝滋味。
性 状	均匀液 体	均匀液体	均匀液体	均匀液 体	均匀液 体	粘稠状 液体	均匀液 体	粘稠状液 体	
气味、滋 味	具有本品特有的气味、滋味								
杂 质	无肉眼可见外来杂质								

3.3 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
总酸, g/100mL	≤ 12.0	GB/T 12456
酒精度(20℃), % vol	1.0~10.0 (仅适用于料酒调味汁)	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 20.0	GB 5009.44
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	1.0 (仅适用于防腐剂单独使用苯甲酸钠的产品)	GB 5009.28
	0.5 (仅适用于山梨酸钾、苯甲酸钠混合使用的产品)	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	1.0 (仅适用于防腐剂单独使用山梨酸钾的产品)	GB 5009.28
	0.5 (仅适用于山梨酸钾、苯甲酸钠混合使用的产品)	
*铅(以 Pb 计), g/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

3.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	10000	GB4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、酒精度(仅适用于料酒调味汁)、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

液体调味汁是以生活饮用水、食用酒精、黄酒、味精（谷氨酸钠）、大豆色拉油、八角、白芷、干辣椒、食用盐、白砂糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、酿造酱油、酿造食醋、焦糖色、冰醋酸、鸡油、木薯淀粉、黄原胶、番茄酱中的几种为原料，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。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》和《调味料产品生产许可证审查细则》，作为组织生产，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 的规定。

H N

商丘市赢鑫调味品厂

Q B