



413368S-2018



郑州旗道香食品有限公司企业标准

Q/ZQS 0001S-2018

复合调味汁

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

郑州旗道香食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由郑州旗道香食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州旗道香食品有限公司、郑州市食品药品检验所。

本标准主要起草人：李杜娟、吴俊。

H N

Q B

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、香辛料滤包（花椒、八角、小茴香）为主要原料，经前处理（清洗、除杂）、煮沸，加入食用盐、味精、焦糖色、黄原胶、食用香精〔护香（2）香精、酱油香精〕、红曲红、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）原料、调配、搅拌、灌装、包装而成的非即食复合调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.6 食用香精〔护香（2）香精、酱油香精〕应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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	从样品中取出适量，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。
色泽	棕红色或黄褐色有光泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	

滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	允许有少量聚集物或沉淀物，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 8	GB 5009.44
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
※铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

※铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

^a同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量比例之和不应超过 1。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

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

编制说明

复合调味汁是以生活饮用水、香辛料滤包（花椒、八角、小茴香）为主要原料，经前处理（清洗、除杂）、煮沸，加入食用盐、味精、焦糖色、黄原胶、食用香精〔护香（2）香精、酱油香精〕、红曲红、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）原料、调配、搅拌、灌装、包装而成的非即食复合调味汁。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，参照相关国家标准的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B