



411256S-2018



获嘉县中意食品厂企业标准

Q/HJZY 0003S-2018

---

# 液体复合调味料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

---

获嘉县中意食品厂 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。

本标准由获嘉县中意食品厂提出。

本标准起草单位：获嘉县中意食品厂。

本标准主要起草人：牛玉山。

H N

Q B

# 液体复合调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、辣椒酱、鸡汤（鸡肉、鸡骨加水熬制）、黄酒、大豆、小麦粉、酵母提取物、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香、砂仁）、大葱、生姜、白芷、花椒、八角、果葡糖浆、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰醋酸、瓜尔胶、辣椒油树脂、鸡肉香精、焦糖色、苯甲酸钠、黄原胶、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体复合调味料。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.11 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 白芷应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 鸡肉、鸡骨应符合 GB16869 和 GB2707 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB28403 的规定。
- 2.1.26 5'-肌苷酸二钠应符合 GB1886.97 的规定。
- 2.1.27 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB1886.170 的规定。

- 2.1.28 大豆应符合 GB1352 的规定。  
 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。  
 2.1.30 酵母提取物应符合 GB/T23530 的规定。  
 2.1.31 冰醋酸应符合 GB1886.10 的规定。  
 2.1.32 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							检验方法
	鸡汁调味料	辣鲜露调味料	凉拌汁调味料	豉油调味料	调味醋	葱姜料汁调味料	料酒调味料	
色 泽	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	红褐色或浅红褐色、有光泽	红褐色或浅红褐色	浅黄至红褐色	浅黄至红褐色	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状, 杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味。
性 状	粘稠状液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	
气味、滋味	具有本品特有的气、滋味	具有本品特有的气、滋味	具有本品特有的气、滋味	具有本品特有的气、滋味	具有本品特有的气、滋味	具有本品特有的气、滋味	具有本品特有的气、滋味	
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
	鸡汁调味料	凉拌汁调味料	辣鲜露调味料	豉油调味料	调味醋	葱姜料汁调味料	料酒调味料	
总酸(以乙酸计), g/100mL ≤	5.0							GB/T 12456
酒精度(20℃), % vol	—					1.0~10.0		GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL ≤	10.0							GB 5009.44
谷氨酸钠, g/L ≥	1.0							GB 5009.43
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L ≤	0.5	—	—	—	1.0		GB 5009.28	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L ≤	0.5	—	1.0	—	—		GB 5009.28	
*铅(以 Pb 计), mg/L ≤	0.8							GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/L ≤	0.5							GB 5009.11

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物指标

即食复合调味料微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	10000	GB4789. 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量值。

### 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、辣椒酱、鸡汤（鸡肉、鸡骨加水熬制）、黄酒、大豆、小麦粉、酵母提取物、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香、砂仁）、大葱、生姜、白芷、花椒、八角、果葡糖浆、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰醋酸、瓜尔胶、辣椒油树脂、鸡肉香精、焦糖色、苯甲酸钠、黄原胶、山梨酸钾中的几种为原料，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》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。

获嘉县中意食品厂

H N

Q B