



411538S-2018



许昌市建安区新海锋调味品厂企业标准

Q/XHT 0003S-2018

液态复合调味料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

许昌市建安区新海锋调味品厂 发布

前 言

企业标准按 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。

本标准由许昌市建安区新海锋调味品厂提出。

本标准起草单位：许昌市建安区新海锋调味品厂。

本标准主要起草人：温海锋。

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、试验方法、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、酿造酱油、配制酱油、蚝油、酿造食醋、鱼露、露酒、黄酒中的几种为原料，添加复合调味料辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、白砂糖、酿造食醋、食用香精）、复合调味料美极味汁（水、食用盐、小麦、焦糖色、冰乙酸、呈味核苷酸二钠）、复合调味料桂花唛汁（水、酿造食醋、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、冰乙酸、焦糖色、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒风味香精、辣椒风味香精、山梨酸钾中的部分或全部，经混合调制、杀菌（或不杀菌）、灌装、封口、包装工艺加工而成的即食类或非即食类液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 配制酱油应符合 SB/T 10336 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.7 露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 复合调味料辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、白砂糖、酿造食醋、食用香精）应符合 DB31/2002 的规定。
- 2.1.10 复合调味料美极味汁（水、食用盐、小麦、焦糖色、冰乙酸、呈味核苷酸二钠）、复合调味料桂花唛汁（水、酿造食醋、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、冰乙酸、焦糖色、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾）应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（花椒风味香精、辣椒风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性状	液态、允许有少量聚集物或沉淀物	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品固有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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, g/100mL	≥	0.05	GB 5009.235
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	30.0	GB 5009.44
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/L	≤	0.95	GB 5009.28
总砷(以As计), mg/L	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计) ^b , mg/L	≤	0.8	GB 5009.12
注:			
a: 该指标仅适用于添加山梨酸钾的产品检测。防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			
b: 该指标严于国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食类液态复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定、致病菌限量应符合表 4 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/mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	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	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/mL	10000CFU/mL	GB 4789.10 第二法
注:					
1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌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 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 其它卫生要求

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

出厂检验项目包括感官、净含量、氨基酸态氮、食用盐，即食类液态复合调味料还需检验菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、配制酱油、蚝油、酿造食醋、鱼露、露酒、黄酒中的几种为原料，添加复合调味料辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、白砂糖、酿造食醋、食用香精）、复合调味料美极味汁（水、食用盐、小麦、焦糖色、冰乙酸、呈味核苷酸二钠）、复合调味料桂花唛汁（水、酿造食醋、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、冰乙酸、焦糖色、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒风味香精、辣椒风味香精、山梨酸钾中的部分或全部，经混合调制、杀菌（或不杀菌）、灌装、封口、包装工艺加工而成的即食类或非即食类液态复合调味料。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

许昌市建安区新海锋调味品厂