



411850S-2018



漯河益峰食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2018

---

# 复合调味料（液体）

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

漯河益峰食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由漯河益峰食品有限公司提出。

本标准由漯河益峰食品有限公司、漯河市食品药品检验检测中心和漯河市质量技术监督检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：洪建功、邓海艳、李健。

H N

Q B

# 复合调味料（液体）

## 1 范围

本标准规定了复合调味料（液体）的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、酵母抽提物、鸡肉抽提物、蚝汁、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、陈皮、蒜粉中的一种或几种，经水煮、过滤）、谷氨酸钠、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精）中的多种为原料，经调配、灌装、包装等加工而成的非即食复合调味料（液体）。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.11 食用香精（豉油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 花椒、八角、桂皮、陈皮、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 鸡肉抽提物应符合GB 30616的规定。

2.1.22 蚝汁应符合GB 10133的规定。

2.1.23 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液态	取样品 50mL, 倒入一洁净烧杯内, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	咸鲜适口, 具有本品应有的气味和滋味, 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 规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酒精度 (20℃), %vol [仅适用于料酒复合调味料 (液体)]	1~10	GB 5009.225
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.1 <sup>b</sup>   0.9 <sup>c</sup>	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.9 <sup>b</sup>   0.1 <sup>c</sup>	GB 5009.28
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
乙磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: <sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验;

<sup>b</sup> 仅适用于生抽王复合调味料 (液体)、味极鲜复合调味料 (液体)、一品鲜复合调味料 (液体)、蘸汁复合调味料 (液体)、蒸鱼豉油复合调味料 (液体)、拌面鲜复合调味料 (液体)、凉拌汁复合调味料 (液体)、辣鲜露复合调味料 (液体)、卤汁复合调味料 (液体)、烧烤汁复合调味料 (液体)、白酱汁复合调味料 (液体)、鸡汁复合调味料 (液体)、蚝油复合调味料 (液体) 产品的检验;

<sup>c</sup> 仅适用于红烧汁复合调味料 (液体)、炒肉王复合调味料 (液体)、炒鸡王复合调味料 (液体)、料酒复合调味料 (液体) 产品的检验;

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

#### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验检验项目：感官要求、食用盐、酒精度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

复合调味料（液体）是以生活饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、酵母抽提物、鸡肉抽提物、蚝汁、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、陈皮、蒜粉中的一种或几种，经水煮、过滤）、谷氨酸钠、焦糖色、黄原胶、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精）中的多种为原料，经调配、灌装、包装等加工而成的非即食复合调味料（液体）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了复合调味料（液体）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河益峰食品有限公司

H N  
Q B