



412313S-2018



济源市源星实业有限公司企业标准

Q/JYX 0005S-2018

---

# 液态调味料

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

济源市源星实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照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。

本标准由济源市源星实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟亚军、吕朝阳、吕静。

H N

Q B

# 液态调味料

## 1 范围

本标准规定了液态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆、番茄酱、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、麦芽糖、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、植物油（大豆油、小磨香油）、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、芥末提取物、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮）、辣椒（粉）、芝麻、海产品抽取液调味料（水、鲤鱼干、干海带）、酵母抽提物、大蒜、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、鸡粉调味料香精、鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精中的几种为原料，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料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆应符合 GB 17325 的规定的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、辣椒、大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.27 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.28 鲤鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.31 玉米变性淀粉应符合 DB35/T 853 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料香精、鸡肉膏香精、番茄粉末香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 小磨香油应符合 NY 68 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，允许有少量聚集物、沉淀	取 50g 试样于玻璃器皿内或白瓷

色 泽	具有本品应有的色泽	盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 2.5【仅适用于添加植物油（大豆油、小磨香油）的产品】	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25【仅适用于添加植物油（大豆油、小磨香油）的产品】	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于单独添加山梨酸钾不添加苯甲酸钠的产品）	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于单独添加苯甲酸钠不添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.5（仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品）	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25（仅限添加三氯蔗糖的产品）	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.2（仅限添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸）的产品）	GB 5009.263
柠檬黄，g/kg	≤ 0.075（仅限添加柠檬黄的产品）	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤ 0.1（仅限添加日落黄的产品）	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 防腐剂混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大用量比例之和不应超过 1。 相同色泽的着色剂混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大用量比例之和不应超过 1。		

### 2.4 微生物指标

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 4789.3 MPN 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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/mL)	5	2	100	10000	GB 4789.10
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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群计数的检验。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、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆、番茄酱、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、麦芽糖、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、植物油（大豆油、小磨香油）、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、芥末提取物、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮）、辣椒（粉）、芝麻、海产品抽取液调味料（水、鲤鱼干、干海带）、酵母抽提物、大蒜、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、鸡粉调味料香精、鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精中的几种为原料，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》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。

济源市源星实业有限公司

QB