



412597S-2018



社旗县豫品红食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2018

液态复合调味料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

社旗县豫品红食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由社旗县豫品红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马春燕、郭梦营、姚占强。

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、检验方法、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（经过滤、反渗透）、酿造酱油、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、食用酒精、蚝汁、香辛料粉（大茴香、小茴香、香叶、花椒）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、日落黄中的多种为原料，经配料、混合、灭菌、灌装、包装而成的液态复合调味料。

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 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.8 蚝汁应符合SB/T 11191的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（大茴香、小茴香、香叶、花椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合GB 6227.1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 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L	适用于原料中有酿造酱油的产品 ≥ 0.1	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	适用仅添加苯甲酸钠的产品 ≤ 1.0	GB 5009.28
	适用同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品 ≤ 0.5	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	适用仅添加苯甲酸钠的产品 ≤ 1.0	GB 5009.28
	适用同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品 ≤ 0.5	
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	适用添加环己基氨基磺酸钠的产品 0.65	GB 5009.97
日落黄（以日落黄计），g/kg	适用添加日落黄的产品 ≤ 0.1	GB 5009.35
酒精度(20℃), %vol	仅适用于料酒调味料 ≥ 1.0	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

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
同一功能添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物指标

即食产品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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	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	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、氨基酸态氮（仅限原料中有酿造酱油的产品）、酒精度（仅限料酒调味汁）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酿造酱油、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、食用酒精、蚝汁、香辛料粉（大茴香、小茴香、香叶、花椒）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、日落黄中的多种为原料，经配料、混合、灭菌、灌装、包装而成的。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，参照相关标准的规定，编制本标准，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。

社旗县豫品红食品有限公司

QHNB