



412815S-2018



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0003S-2018

液态复合调味料

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

洛阳饕真元食品有限公司 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。

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李爱华、陈志军、宋松伟。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、米酒、黄酒、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茺萝、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、羌萎、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、花椒、罗晃子、百里香、香荚兰、姜、白芷）、酿造酱油、酿造食醋、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉）、鸡精调味料、番茄调味酱、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、辣椒红、姜黄、食品用香精（大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精）中的几种为原料，经原料检测、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、杀菌或不杀菌、灌装等工艺而成的即食或非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 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 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.18 香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茺萝、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、莞荂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、花椒、罗幌子、百里香、香荚兰、姜、白芷）应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 番茄调味酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35L- 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.39L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 食品用香精（大蒜香精，胡椒香精，辣椒香精，花椒香精、牛肉香精，猪肉香精，鸡肉香精，柠檬香精，橙子香精，香茅香精、鸭肉香精，海鲜香精，泡菜香精）应符合 GB 30616 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	液态，允许有少量聚集物或沉淀物	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，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
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
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 ^a （以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
双乙酸钠，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于含发酵型配料（豆酱、面酱）和酸性配料（食用冰醋酸、柠檬酸、乳酸）的产品。

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
^b 霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	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：b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

注 3：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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 食品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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。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、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、米酒、黄酒、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茺萝、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、花椒、罗幌子、百里香、香荚兰、姜、白芷）、酿造酱油、酿造食醋、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉）、鸡精调味料、番茄调味酱、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、甘氨酸(氨基乙酸)、L-丙氨酸、辣椒红、姜黄、食品用香精（大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精）中的几种为原料，经原料检测、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、杀菌或不杀菌、灌装等工艺而成的即食或非即食液态复合调味料。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 DBS41/ 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳饕真元食品有限公司

QB