



410227S-2019



河南顿顿美调味食品有限公司企业标准

Q/SDS 0001S-2019

---

# 液体复合调味料

2019-01-23 发布

2019-01-23 实施

---

河南顿顿美调味食品有限公司 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》编写。

本标准由河南顿顿美调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄志强。

H N

Q B

# 液体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（草菇老抽）、酿造食醋、食用酒精、黄酒、浓缩苹果汁、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉抽提物、蚝汁、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、蒜粉中的一种或几种，经水煮、过滤）、果葡糖浆、焦糖色、味精、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精）中的多种为原料，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的液体复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精）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 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.20 花椒、八角、桂皮、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。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性 状	液 体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12456
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	1~10	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 15	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
日落黄 <sup>c</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>c</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注: a 仅适用于料酒调味汁、黄酒调味汁产品的检验;

b 仅适用于生抽液体复合调味料、味极鲜液体复合调味料、一品鲜液体复合调味料、蘸汁液体复合调味料、蒸鱼豉油液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、凉拌汁液体复合调味料、辣鲜露液体复合调味料、卤汁液体复合调味料、烧烤汁液体复合调味料、白酱汁液体复合调味料、鸡汁液体复合调味料、蚝油液体复合调味料、红烧酱汁液体复合调味料、草菇老抽液体复合调味料、炒鸡王液体复合调味料、美极鲜味汁、一品红烧液体复合调味料、红烧王液体复合调味料产品的检验；

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验；

带\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食液体复合调味料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 <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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注：生抽液体复合调味料、味极鲜液体复合调味料、一品鲜液体复合调味料、蘸汁液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、凉拌汁液体复合调味料、辣鲜露液体复合调味料、白酱汁液体复合调味料、蚝油液体复合调味料、美极鲜味汁检测微生物限量

## 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 生产加工过程的卫生要求

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，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

（生抽液体复合调味料、味极鲜液体复合调味料、一品鲜液体复合调味料、蘸汁液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、凉拌汁液体复合调味料、辣鲜露液体复合调味料、白酱汁液体复合调味料、蚝油液体复合调味料、美极鲜味汁）出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、

菌落总数、大肠菌群；

（蒸鱼豉油液体复合调味料、卤汁液体复合调味料、烧烤汁液体复合调味料、鸡汁液体复合调味料、红烧酱汁液体复合调味料、草菇老抽液体复合调味料、炒鸡王液体复合调味料、一品红烧液体复合调味料、红烧王液体复合调味料）出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸；料酒调味汁、黄酒调味汁出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酒精度。

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（草菇老抽）、酿造食醋、食用酒精、黄酒、浓缩苹果汁、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉抽提物、蚝汁、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮、蒜粉中的一种或几种，经水煮、过滤）、果葡糖浆、焦糖色、味精、黄原胶、日落黄、柠檬黄、红曲红、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精）中的多种为原料，经调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、包装加工而成的液体复合调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南顿顿美调味食品有限公司

Q B