



410045S-2019



正红食品（商丘）有限公司企业标准

Q/ZHSP 0002S-2019

---

# 液态复合调味汁

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

正红食品（商丘）有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。  
本标准由正红食品（商丘）有限公司提出并起草。  
本标准起草人：王彦曾。

H N

Q B

# 液态复合调味汁

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、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、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、番茄酱、酿造酱油、南乳膏（腐乳）、白醋、辣椒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、海鲜抽提物、生姜油、冰醋酸、柠檬酸、L-苹果酸、双乙酸钠、姜黄、日落黄、红曲红、辣椒油树脂、酵母膏（酵母抽提物）、食用香精（鸡肉香精、蚝油香精、番茄香精、蜜蜂香精）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠中的多种为原料，经调配、混合、加热杀菌、过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的即食液态复合调味汁。

## 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 白醋应符合 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（鸡肉香精、蚝油香精、番茄香精、蜜蜂香精）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 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.14 酵母膏（酵母抽提物）应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.17  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.22 海鲜抽提物应符合 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 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.26 南乳膏（腐乳）应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 番茄酱应符合 NY/T 956 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        |
|------------------------|-------|-------------|
| 氨基酸态氮(以氮计), g/L        | ≥ 1.0 | GB 5009.235 |
| 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  |
| 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 |
| 日落黄(以日落黄计), g/kg       | ≤ 0.1 | GB 5009.35  |
| β-胡萝卜素, g/kg           | ≤ 0.5 | GB 5009.83  |

注：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。

带\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

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    |

<sup>a</sup> 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

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。  
型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、番茄酱、酿造酱油、南乳膏（腐乳）、白醋、辣椒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、海鲜抽提物、生姜油、冰醋酸、柠檬酸、L-苹果酸、双乙酸钠、姜黄、日落黄、红曲红、辣椒油树脂、酵母膏（酵母抽提物）、食用香精（鸡肉香精、蚝油香精、番茄香精、蜜蜂香精）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠中的多种为原料，经调配、混合、加热杀菌、过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的即食液态复合调味汁。

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。

正红食品（商丘）有限公司

H N

Q B