



411126S-2018



漯河益源生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0004S-2018

液态复合调味料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

漯河益源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由漯河益源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王高健、卢静云、翟俊营、王向欣、李博、崔广。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糊精、味精、生产用水、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、酱油、鸡精调味料、干贝素（海鲜粉调味料）、酵母抽提物、水解植物（大豆）蛋白粉（液）、食用香精（肉味香精、蒜味香精、姜味香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉抽提物、牛肉抽提物）、植物油（大豆油、芝麻油）、黄原胶、食醋、柠檬酸、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的几种，经粉碎）、焦糖色、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾中的几种为原料，经配制、调和杀菌、包装加工而成的液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 I+G（5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.12 水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 食用香精（肉味香精、蒜味香精、姜味香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉抽提物、牛肉抽提物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 干贝素（海鲜粉调味料）应符合 SB/T 10485 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	取 100g 样品,置于洁净白瓷盘内,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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 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
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4 (仅限于添加酸水解植物蛋白的产品)	GB 5009.191
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加干贝素的产品)	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

即食类产品的微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10^4	10^5	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	10^2	10^3	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;</p> <p>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。</p>					

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

食品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 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、食用盐、净含量及允许短缺量, 即食类产品还应增加菌落总数、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

本标准适用于以食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糊精、味精、生产用水、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、酱油、鸡精调味料、干贝素（海鲜粉调味料）、酵母抽提物、水解植物（大豆）蛋白粉（液）、食用香精（肉味香精、蒜味香精、姜味香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉抽提物、牛肉抽提物）、植物油（大豆油、芝麻油）、黄原胶、食醋、柠檬酸、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的几种，经粉碎）、焦糖色、辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾中的几种为原料，经配制、调和杀菌、包装加工而成的液态复合调味料。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》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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河益源生物科技有限公司

QB