

武邑孔百味食品有限公司企业标准

Q/WYKBW 0002S-2019

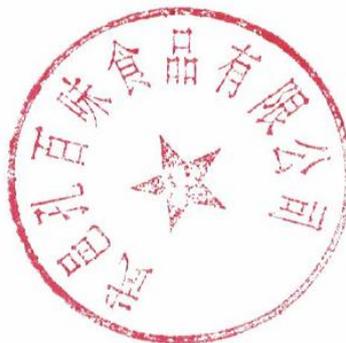
代替Q/WYKBW 0002S-2016

液态复合调味料

备案号：132053S-2019

备案日期：2019年10月08日

有效日期：2024年10月07日



2019-7-10 发布

2019-7-10 实施

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了GB 2719《食品安全国家标准 食醋》、GB 2717《食品安全国家标准 酱油》、SB/T 10416《调味料酒》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由武邑孔百味食品有限公司提出。

本标准起草单位：武邑孔百味食品有限公司。

本标准主要起草人：张文治、孔令才、孔令丰。

本标准代替并废止Q/WYKBW 0002S-2016《复合调味汁》。

本标准与Q/WYKBW 0002S-2016《复合调味汁》相比主要变化如下：

- 标准名称修改为《液态复合调味料》；
- 更新了规范性引用文件；
- 删除了酱油味产品的总酸指标，调整了氨基酸态氮指标；
- 删除了霉菌酵母及其检验方法，调整了大肠菌群的限量要求。

本标准于2019年7月10日由武邑孔百味食品有限公司负责人孔令丰批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年7月10日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/WYKBW 0002S-2016《复合调味汁》。

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于液态复合调味料的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

- GB 5009.233 食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 13662-2008 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187-2000 酿造食醋
GB/T 19618 甘草
GB/T 22300 丁香
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按口味不同将产品分类醋味复合调味汁、酱油味复合调味汁、酒味复合调味汁。

3.1 醋味复合调味汁

以酿造食醋（不少于30%）为主要原料，添加水、食用盐、白砂糖、酸度调节剂（冰乙酸）、甜味剂（安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜中的一种或多种）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、着色剂（焦糖色），经调配、杀菌、灌装而制成的即食复合调味汁。

3.2 酱油味复合调味汁

以酿造酱油（大于30%）、食用盐（10%~25%）、水为主要原料，添加香辛料汁（花椒、八角、桂皮、小茴香加水熬制而成）、酸水解植物蛋白调味液、黄酒（约1%）、味精、白砂糖、增味剂[5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚]、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、阿斯巴甜）、增稠剂（黄原胶）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、抗氧化剂（D-异抗坏血

酸钠)、着色剂(日落黄、柠檬黄、焦糖色、红曲红)中的几种或全部,经调配、杀菌、灌装而制成的非即食酱油味复合调味汁。

3.3 酒味复合调味汁

以香辛料汁(水、桂皮、丁香、肉蔻、花椒、八角、小茴香、甘草、姜熬制而成)、食用盐、味精、食用酒精为主要原料,添加着色剂(焦糖色)、增味剂(甘氨酸、L-丙氨酸)、防腐剂(苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种),经调配、杀菌、灌装而制成的非即食酒味复合调味汁。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

4.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

4.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

4.1.9 小茴香、肉蔻应清洁、干燥,无污染,无霉变、无杂质,具有相应产品应有的形态和气味。符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

4.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

4.1.14 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.15 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.16 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

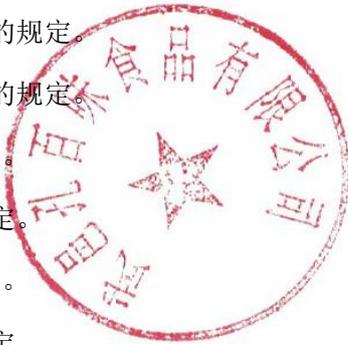


表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	醋味	酱油味	酒味	
色泽	琥珀色或红棕色	棕褐色或黄褐色	浅黄色至红褐色	取样品 10mL, 放入玻璃器皿内立即嗅其气味、品尝滋味, 摇动目测观察色泽、组织状态和杂质。
滋味、气味	酸甜适口, 协调柔和, 无异味	鲜咸适口, 不涩、不酸、不苦, 无异味	有酒味, 香气协调, 滋味纯正, 无异味	
组织状态	均匀液体, 澄清, 无浮物, 可有少量沉淀	均匀液体, 不混浊, 无浮物, 可有少量沉淀	均匀液体, 澄清, 无浮物, 可有少量沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质			

4.3 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
	醋味	酱油味	酒味	
总酸 ^a / (g/100mL)	≥1.5	--	≤5.0	GB/T 5009.41 或 GB/T 5009.39
游离矿酸	不得检出	--	--	GB 5009.233
可溶性无盐固形物 / (g/100mL) ≥	0.3	--	--	GB/T 18187-2000 中第 6 章
氨基酸态氮(以氮计) / (g/L) ≥	--	1.0	0.1	GB 5009.235
食盐(以 NaCl 计) / (g/100mL)	--	4.0~30.0	2.0~20.0	GB 5009.44
酒精度(20℃) / (%vol)	--	--	2.0~10.0	GB/T 13662-2008 中 6.4
3-氯-1,2-丙二醇 ^b / (mg/kg) ≤	0.4			GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/L) ≤	5.0		--	GB 5009.22
总砷(以 As 计) / (mg/L) ≤	0.5			GB 5009.11
铅(以 Pb 计) / (mg/L) ≤	0.8			GB 5009.12

a 醋味是以乙酸计, 其他味以乳酸计, b 仅限添加酸水解植物蛋白液的产品

4.4 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/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

a 按 GB 4789.1 的规定执行。b 仅适用于醋味复合调味汁

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定进行检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

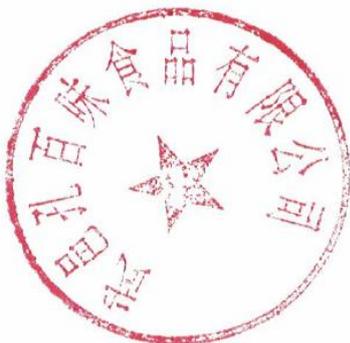
冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合GB 25540的规定，三氯蔗糖应符合GB 25531的规定，阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。焦糖色应符合GB 1886.64的规定，红曲红应符合GB 1886.181的规定，日落黄应符合GB 6227.1的规定，柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定，山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定，脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定，乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定，甘氨酸应符合GB 25542的规定，L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。黄原胶应符合GB 1886.41的规定，D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。



7 检验规则

7.1 组批

同一天生产的同一配料、同一品种、同一规格、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

从同批产品的不同部位随机抽取。微生物指标的抽取方法和数量按GB 4789.1进行；其他指标抽取9个最小包装，其中3个做感官要求和理化指标检验、3个做净含量检验，3个留样备用。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前必须进行检验，且规定指标符合本标准要求，并出具质量合格证的方可出厂。

7.3.2 感官要求、净含量；醋味产品的可溶性无盐固形物、总酸，酱油味和酒味产品的食盐、氨基酸态氮；醋味产品的菌落总数、大肠菌群为出厂检验项目。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验的项目为本标准技术要求中规定的全部检验项目。

7.4.2 正常连续生产情况下，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行：

- a) 正常生产后，原料、工艺和设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.5.2 感官要求中如有异味或微生物指标有一项不合格时，判定为该批产品不合格，并不得复检。其余指标有不合格项，可在同批留样产品中对不合格项目进行复检，复检结果仍不合格，判定为该批产品为不合格品。

8 标识、包装、贮存、运输和保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。即食产品应标识即食字样，非即食产品应标明非即食字样。添加阿斯巴甜的产品应标注“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

本产品为非镀锡包装，包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和相关规定。

8.3 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内，避免太阳暴晒，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品混存。

8.4 运输

运输工具应保持清洁、卫生、干燥，运输时不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品混装、混运，运输过程中应轻拿轻放，不得暴晒、雨淋。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮存、运输条件下，袋装产品保质期为12个月，塑料瓶装产品为24个月。

