

Q/JFSN

内蒙古久方食品酿造有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150298-2018 有效期至2021年7月8日

Q/JFSN 0001S—2018

复合调味汁



2018-07-01 发布

2018-07-21 实施

内蒙古久方食品酿造有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古久方食品酿造有限公司提出。
本标准由内蒙古久方食品酿造有限公司起草。
本标准由内蒙古久方食品酿造有限公司批准。
本标准主要起草人：李吉玉、韩国庆。

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的技术要求。

本标准适用于以花椒浸出液、八角浸出液为原料，添加水、食用盐、麦芽糊精，添加食品添加剂焦糖色、黄原胶、红曲红、日落黄、柠檬黄、赤藓红、苯甲酸钠、食品用香精，经调配、杀菌、灌装等工艺制成的非即食液态复合调味料。

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
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 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB/T 20884 麦芽糊精
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 花椒浸出液、八角浸出液：应符合相关食品安全标准的规定。

3.2 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	呈棕红色或红褐色，色泽均匀，有光泽。	取样品 10ml，放入玻璃器皿内摇动，在自然光线下观察其色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有所加调味料混合后特有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	呈液态，质地均匀，无正常视力可见外来杂质。	

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中调味品的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

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	GB4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。				GB 29921中规定的的方法
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂焦糖色、黄原胶、红曲红、日落黄、柠檬黄、赤藓红、苯甲酸钠、食品用香精的使用应符合GB 2760规定（详见表3），质量要求应分别符合GB 1886.64、GB 1886.41、GB 1886.181、GB 6227.1、GB 4481.1、GB 17512.1、GB 1886.184、GB 30616的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
焦糖色	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
红曲红	按生产需要适量使用	
日落黄	0.2	以日落黄计
柠檬黄	0.15	以柠檬黄计
赤藓红	0.05	以赤藓红计
苯甲酸钠	1.0	以苯甲酸计
食品用香精	按生产需要适量使用	